Emploi et Immigration Canada
Employment and Immigration Canada

Série d'analyses de professions

Cuisinier

Canada

LM-191F/01/92OCIB

92-05510/

Série d'analyses de professions

Cuisinier

1991

Direction générale des informations sur les professions et les carrières

Occupational and Career Information Branch

Available in English under the title : Cook

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1992

N° de cat. MP32-11/29-1992F

ISBN 0-662-97399-2

REMERCIEMENTS

Emploi et Immigration Canada tient à exprimer sa gratitude aux nombreuses entreprises, associations professionnelles, syndicats, gens du métier, ministères et organismes gouvernementaux des provinces et des territoires, ainsi qu'à toute personne ayant participé de près ou de loin à la production de cette publication.

Nous remercions tout particulièrement Bruce L. Wilson, président de la Fédération canadienne des chefs de cuisine, qui a élaboré cette analyse avec l'aide de ses collègues de la Fédération :

Ron Dobrinshy	- South Winnipeg Technical Centre, Fort Whyte (Manitoba)
Mario Gingras	- La Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers de la province de Québec, Montréal (Québec)
Terry Green	- Rockview General Hospital, Calgary (Alberta)
Max-Philippe Knoepfel	- Le Château Laurier, Ottawa (Ontario)
Jean-Claude Lebel	- La Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers de la province de Québec, Montréal (Québec)
Ed Rodgers	- Saskatchewan Institute of Applied Science and Technology (Kelsey Campus), Saskatoon (Saskatchewan)
Gordon Skinner	- The Delta Barrington, Halifax (Nouvelle-Écosse)
Alan Ward	- Humber College of Applied Arts and Technology, Etobicoke (Ontario)

Cette analyse a été préparée sous la direction générale de L.G. Dixon, directeur général des Informations sur les professions et les carrières. La planification, la coordination et la production de l'analyse ont été effectuées par E. Lemieux-Nault de la Division des normes professionnelles, assistée de son personnel R. Leduc, L. Marshall, L. Massicotte, M.-C. McHugh, L. Mitchell et J.-P. Raymond, analystes de professions.

REMARQUE: Dans ce texte le masculin est employé dans son sens neutre.

LISTE DES ANALYSES DE PROFESSIONS

Administrateur des arts (1989)

BOULANGER-PÂTISSIER (1991)

Boutefeu (à ciel ouvert) (1987)

♦ **BRIQUETEUR-MAÇON (1982)**

♦ **CALORIFUGEUR (CHALEUR ET FROID)**

* **CHARPENTIER (1982)**

♦ Charpentier en fer (1977) - la prochaine parution sera Sceau rouge

\+ **CHAUDRONNIER (1978)**

* Coiffeur (1980) - la prochaine parution sera Sceau rouge

* Constructeur d'habitations basses

COUVREUR (1991)

CUISINIER (1991)

DÉBOSSELEUR-PEINTRE (1989)

* **ÉBÉNISTE**

ÉLECTRICIEN (CONSTRUCTION) (1990)

ÉLECTRICIEN INDUSTRIEL (1987)

Électromécanicien (1981)

* Entrepreneur en rénovation résidentielle

FERBLANTIER (1990)

Finisseur de ciment (1983)

♦ Gérant du service de réparation d'automobiles

* Grutier (1984) - la prochaine parution sera Sceau rouge

\+ **INSTALLATEUR ET RÉPARATEUR D'APPAREILS DE CHAUFFAGE (1986)**

Installateur et réparateur de gros appareils électroménagers (1984)

* **MACHINISTE (1984)**

MÉCANICIEN D'AUTOMOBILE (1990)

Mécanicien d'automobile (boîte de vitesses automatique) (1990)

Mécanicien d'automobile (boîte de vitesses manuelle, arbre de transmission et freins) (1990)

* Mécanicien d'automobile (climatiseur, chauffage et refroidissement du moteur)

* Mécanicien d'automobile (diagnostics)

Mécanicien d'automobile (électricité et électronique) (1991)

Mécanicien d'automobile (réparation de moteurs et systèmes d'alimentation) (1989)

Mécanicien d'automobile (train-avant) (1989)

Mécanicien de machines fixes (1986)

\+ **MÉCANICIEN DE MATÉRIEL LOURD (1987)**

\+ Mécanicien d'équipement agricole (1981)

♦ **MÉCANICIEN DE VÉHICULES AUTOMOBILES (AUTOBUS ET CAMIONS) (1983)**

MÉCANICIEN D'INSTRUMENTS INDUSTRIELS (1988)

MÉCANICIEN EN PROTECTION INCENDIE (1986)

MÉCANICIEN EN RÉFRIGÉRATION ET AIR CLIMATISÉ (1989)

MÉCANICIEN INDUSTRIEL (MÉCANICIEN DE CHANTIER) (1988)

MONTEUR DE LIGNES (1988)

Opérateur d'équipement lourd (1983)

* Outilleur-ajusteur (1984) - la prochaine parution sera Sceau rouge

♦ **PEINTRE ET DÉCORATEUR (1983)**

Plâtrier - murs et plafonds (1978)

PLOMBIER (1989)

POSEUR DE REVÊTEMENTS SOUPLES (1991)

Préposé à l'entretien des appareils de chauffage à l'huile et au gaz (commercial et industriel) (1978)

♦ Responsable des pièces détachées pour automobiles

SOUDEUR (1989)

Technicien en aquiculture (1977)

♦ **TECHNICIEN EN ÉLECTRONIQUE - PRODUITS DE CONSOMMATION**

Technicien en électronique Tome I (1986)
(matériel vidéo)

Technicien en électronique Tome II (1986)
(matériel audio)

Technicien en électronique Tome III (1986)
(matériel informatique)

Technicien en électronique Tome IV (1986)
(matériel de bureau)

Technicien en électronique Tome VI (1986)
(matériel de communication)

Technicien en électronique Tome VII (1986)
(matériel de signalisation)

Technicien en électronique Tome VIII (1986)
(matériel de navigation)

Technicien en électronique Tome IX (1986)
(matériel de jeux vidéo)

Technicien en électronique Tome X (1987)
(matériel de CAO)

Technicien en électronique Tome XI (1987)
(matériel de FAO)

Technicien en électronique Tome XII (1987)
(matériel de robotique)

Technicien en électronique Tome XIII (1987)
(matériel biomédical et de laboratoire)

Technicien en électronique Tome XIV (1987)
(matériel de régulation industrielle)

Technicien en réparation de structures d'aéronefs (1992)

* Technicien en réparation et révision de turbines à gaz pour aéronefs

Téléinformatique (1980)

TUYAUTEUR - POSEUR D'APPAREILS DE CHAUFFAGE (1989)

\+ Vitrier (1986) - la prochaine parution sera Sceau rouge

* nouvelle édition disponible en 1992-1993
♦ ébauche seulement
\+ élaboration ou mise à jour prévue en 1992
LES ANALYSES SCEAU ROUGE SONT INDIQUÉES EN MAJUSCULES ET EN CARACTÈRES GRAS

VEUILLEZ ADRESSER VOS DEMANDES POUR CES PUBLICATIONS AU :

Sous-chef, Analyses des professions et
Conditions d'exercice
Informations sur les professions et les carrières
Emploi et Immigration Canada
Place du Portage, Phase IV, 5e étage
Ottawa-Hull
K1A 0J9

INTRODUCTION

Lors de la première Conférence nationale sur l'apprentissage professionnel et industriel, qui s'est tenue à Ottawa en 1952, il a été recommandé de demander au gouvernement fédéral de collaborer avec les comités et les fonctionnaires provinciaux chargés de l'apprentissage pour rédiger des analyses d'un certain nombre de professions spécialisées. Dans ce but, Emploi et Immigration Canada a approuvé le programme, mis au point par le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage, pour établir une série d'analyses.

Le programme poursuit les objectifs suivants :

- définir et regrouper les tâches des travailleurs spécialisés dans des emplois donnés;

- déterminer les tâches accomplies par des travailleurs spécialisés dans chaque province et territoire;

- élaborer des outils pour préparer l'examen des normes interprovinciales en vue du certificat portant le Sceau rouge ainsi que les programmes de formation pour l'accréditation des travailleurs spécialisés;

- faciliter au Canada la mobilité des stagiaires et des travailleurs spécialisés;

- fournir aux employeurs et aux employés ainsi qu'à leurs associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements des analyses des tâches accomplies dans des emplois donnés.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
REMERCIEMENTS	i
LISTE DES ANALYSES DE PROFESSIONS	iii
INTRODUCTION	vii

Guide de l'analyse

CHAMP DE L'ANALYSE	xvii
ÉLABORATION DE L'ANALYSE	xviii
STRUCTURE DE L'ANALYSE	xviii
OBSERVATIONS ET TENDANCES DÉCOULANT DE L'ANALYSE	xix
MÉTHODE DE VALIDATION	xx

Analyse

BLOC A	**PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**		
	Tâche 1	Mettre en application les principes, les pratiques et les techniques de la prévention des accidents, pour faire en sorte que le travail se déroule de façon sécuritaire et sans blessures.	3
	Tâche 2	Mettre en pratique les règles d'hygiène quotidiennement, afin de promouvoir un milieu de travail propre et hygiénique.	4
BLOC B	**NETTOYAGE, PRÉPARATION ET CUISSON DES LÉGUMES, DES FRUITS ET DES CHAMPIGNONS**		
	Tâche 3	Choisir, conserver et préparer les légumes, les fruits et les champignons.	5
	Tâche 4	Faire cuire les légumes, les fruits et les champignons.	7

			Page
BLOC C	**PRÉPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS-MINUTE**		
	Tâche 5	Préparer et faire cuire les aliments congelés.	12
	Tâche 6	Reconstituer les aliments conventionnels ou cryodéshydratés.	13
	Tâche 7	Reconstituer les aliments ou les boissons en poudre.	14
	Tâche 8	Reconstituer les potages, les sauces et les sauces au jus.	15
BLOC D	**PRÉPARATION DES FONDS, DES SAUCES ET DES POTAGES**		
	Tâche 9	Préparer les fonds de base.	15
	Tâche 10	Préparer ou faire cuire des éléments d'épaississement.	17
	Tâche 11	Faire cuire les sauces de base et leurs variations.	18
	Tâche 12	Préparer les potages.	23
BLOC E	**CONFECTION DES PRODUITS DE BOULANGERIE ET DES DESSERTS**		
	Tâche 13	Préparer et faire cuire la pâte à tarte.	27
	Tâche 14	Préparer, faire cuire et décorer les gâteaux.	28
	Tâche 15	Préparer et faire cuire les pâtes levées à la levure (techniques spécialisées).	29
	Tâche 16	Préparer et faire cuire la pâte feuilletée.	31
	Tâche 17	Préparer et faire cuire les produits à base de pâte à choux.	33
	Tâche 18	Préparer et faire cuire le pain éclair.	34
	Tâche 19	Préparer et faire cuire, lorsque cela est nécessaire, les flans et les poudings.	35

			Page
	Tâche 20	Préparer et faire cuire des produits à base de pâte brisée.	36
	Tâche 21	Préparer et faire cuire les biscuits secs et les carrés.	37
	Tâche 22	Préparer les parfaits, les bombes et les coupes.	37
	Tâche 23	Préparer des desserts (spécialités).	39
BLOC F	**PRÉPARATION DES OEUFS ET DES PRODUITS LAITIERS**		
	Tâche 24	Faire cuire les oeufs et les produits laitiers.	39
BLOC G	**PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES DE BOUCHERIE, DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER**		
	Tâche 25	Découper des carcasses partielles, désosser et parer les coupes de première et de deuxième qualité et contrôler les portions.	42
	Tâche 26	Préparer la volaille et le gibier pour la cuisson.	45
	Tâche 27	Préparer la farce et le hachis pour le petit et le gros gibier et la volaille.	47
	Tâche 28	Faire cuire la viande, la volaille et le gibier.	49
BLOC H	**PRÉPARATION ET CUISSON DU POISSON, DES CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES**		
	Tâche 29	Préparer le poisson, les crustacés et les mollusques.	52
	Tâche 30	Apprêter le poisson, les crustacés et les mollusques.	54
	Tâche 31	Faire cuire le poisson, les crustacés et les mollusques.	56
	Tâche 32	Préparer le poisson, les crustacés et les mollusques pour le service.	58

			Page
BLOC I	**PRÉPARATION DES ALIMENTS FROIDS ET DES BUFFETS**		
	Tâche 33	Préparer la salade verte et les salades composées.	59
	Tâche 34	Combiner les ingrédients pour préparer des sauces froides, des assaisonnements à salade et des variations.	60
	Tâche 35	Préparer les salades composées.	61
	Tâche 36	Préparer les amuse-gueule et les hors-d'oeuvre froids.	62
	Tâche 37	Trancher, découper et disposer les viandes froides, les poissons, les crustacés et les mollusques.	63
	Tâche 38	Confectionner les gelées, les aspics et les mousses.	64
	Tâche 39	Préparer les sandwichs chauds et froids.	66
	Tâche 40	Servir les fromages et les produits laitiers.	67
	Tâche 41	S'acquitter des fonctions ayant trait à un buffet.	68
BLOC J	**BOISSONS**		
	Tâche 42	Préparer des boissons chaudes et froides.	68
BLOC K	**PRÉPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS FARINEUX ET DES CÉRÉALES**		
	Tâche 43	Faire cuire le riz.	69
	Tâche 44	Faire cuire les céréales pour le petit déjeuner.	71
	Tâche 45	Préparer et faire cuire les pâtes alimentaires.	72
	Tâche 46	Préparer divers plats pour le petit déjeuner.	73

			Page
BLOC L	**NUTRITION DE BASE**		
	Tâche 47	Connaître les produits alimentaires du point de vue de la valeur nutritive, de la préparation, de la conservation et de leur importance pour la santé.	75
	Tâche 48	Connaître les questions actuelles concernant la santé, la planification des menus et la modification des recettes.	76
BLOC M	**MÉTHODES DE CUISSON ET DE RÉFRIGÉRATION**		
	Tâche 49	Choisir et réchauffer les aliments cuits entreposés.	78
BLOC N	**PRÉPARATION, CUISSON ET ENTREPOSAGE DES ALIMENTS POUR LE REFROIDISSEMENT RAPIDE**		
	Tâche 50	Connaître les principes de la cuisson et de la réfrigération.	79
	Tâche 51	Préparer et faire cuire des aliments pour le refroidissement rapide.	80
	Tâche 52	Refroidir rapidement les aliments cuits.	81
	Tâche 53	Entreposer des aliments refroidis rapidement.	82
	Tâche 54	Connaître les méthodes de cuisson et de congélation.	82
	Tâche 55	Congeler rapidement des aliments cuits.	83
	Tâche 56	Entreposer des aliments dans le congélateur à air forcé.	84
	Tâche 57	Choisir, décongeler partiellement et réchauffer des aliments congelés et entreposés.	84

Appendices

		Page
Appendice «A»	Outils et équipement	89
Appendice «B»	Bibliographie	90
Appendice «C»	Cotes en pourcentage	91
Appendice «D»	Pourcentages des blocs	102

GUIDE DE L'ANALYSE

CHAMP DE L'ANALYSE

Aux fins de cette analyse, un cuisinier est une personne de métier pleinement qualifiée qui :

- prépare, cuisine et présente des plats de façon efficace et appropriée;
- connaît parfaitement les exigences en matière de sécurité et les pratiques sécuritaires de travail;
- connaît parfaitement les règlements d'hygiène concernant les aliments, afin d'éviter les intoxications alimentaires;
- connaît les principes d'hygiène personnelle et les applique.

L'industrie est divisée en deux secteurs : hôtels et restaurants - institutions et traiteurs. Chacun des secteurs offre la possibilité d'utiliser les compétences décrites dans cette analyse. Chaque domaine a ses limites et n'exige pas que l'on utilise toutes les compétences au cours d'une activité. Compte tenu de la spécialisation des menus et du coût de plus en plus élevé des aliments, il ne sera pas toujours possible aux cuisiniers d'utiliser toutes leurs compétences auprès d'une exploitation de services alimentaires. C'est pourquoi il est recommandé à toute personne désireuse de se perfectionner de travailler dans plus d'une entreprise de services alimentaires.

Certaines des tâches qui figurent dans cette analyse se retrouvent dans les métiers de boulanger et de coupeur de viande; on ne s'attend pas d'un cuisinier qui détient un certificat de qualification qu'il maîtrise parfaitement ces techniques.

Selon la taille de l'entreprise, on pourrait demander à un cuisinier certifié d'exécuter toutes les tâches mentionnées dans cette analyse. Plus l'entreprise sera importante, plus il lui faudra exécuter des tâches spécialisées. Un cuisinier certifié qui maîtrise de multiples techniques pourrait être plus souple et, par conséquent, s'adapter aux tendances actuelles et futures et avoir de meilleures possibilités d'emploi.

Cette analyse ne constitue pas l'aperçu d'un cours et n'est pas destinée à indiquer l'ordre dans lequel les tâches et les sous-tâches doivent être maîtrisées. L'objet principal de cette analyse est de servir de guide pour l'élaboration de programmes de formation en établissement et pour la formation en cours d'emploi.

ÉLABORATION DE L'ANALYSE

L'ébauche de cette analyse a été élaborée par des spécialistes ayant une grande expertise dans la profession de cuisinier.

Les analystes de professions d'Emploi et Immigration Canada l'ont ensuite révisée et présentée selon le format approuvé à l'échelle nationale.

Par la suite, les juridictions provinciales et territoriales ont soumis l'analyse à des spécialistes du métier, afin de la valider et de la commenter. Le texte final tient compte des suggestions apportées.

La version définitive a été traduite et imprimée dans les deux langues officielles du Canada.

STRUCTURE DE L'ANALYSE

Pour faciliter la compréhension de la nature du métier, le travail accompli est subdivisé en ces parties constituantes ou "divisions".

A. **Le BLOC**	- est une division majeure, qui décrit une opération distincte du métier.
B. **La TÂCHE**	- est une des activités distinctes constituant des opérations logiques et nécessaires dans l'exécution d'un travail. Elle constitue une opération particulière à l'intérieur d'un bloc de la profession étudiée et elle comprend plusieurs sous-tâches.
C. **La SOUS-TÂCHE**	- est la plus petite opération possible lorsqu'on subdivise toute activité d'un travail.

Connaissances à acquérir

La compétence et les connaissances qu'une personne doit acquérir pour exécuter la tâche de façon adéquate.

Tendance

Tout changement progressif ou abrupt dans la technologie qui affecte les sous-tâches est identifié sous cet en-tête.

OBSERVATIONS ET TENDANCES DÉCOULANT DE L'ANALYSE

Durant les cinq dernières années, les cuisiniers ont commencé à modifier leur façon de cuisiner pour tenir compte de la tendance générale qui favorise une cuisine plus légère, plus saine, ne contenant pas d'additifs. Il s'agit cependant d'un processus lent qui est dicté plutôt par les préférences des clients que par le changement radical des menus.

Les clients, étant plus sensibilisés aux aliments sains, demandent aussi des plats qui contiennent des ingrédients à faible teneur en sel et en cholestérol. C'est pourquoi cette analyse comprend une nouvelle section, le Bloc L - Nutrition de base, qui décrit les tâches nécessaires pour refléter ces nouvelles préférences des clients.

Au cours de cette même période, les cuisiniers ont eu de moins en moins souvent à découper des demi-carcasses de boeuf ou d'autres viandes, mais un cuisinier se doit de toujours connaître cette technique. Ceci est difficile à faire étant donné l'augmentation drastique des emballages sous vide.

Les nouvelles technologies n'ont apporté que peu d'avantages et n'ont pas vraiment permis de diminuer de façon significative la somme de travail qu'il faut fournir dans ce métier. Il existe des types d'équipement plus efficaces qui permettent d'augmenter la qualité et la quantité des produits, notamment les fours à cuisson lente et les cuiseurs à convection.

On demande de plus en plus souvent aux cuisiniers d'avoir un certificat de qualification. Les employeurs se rendent compte que le niveau d'expertise d'un cuisinier certifié est une garantie de qualité.

MÉTHODE DE VALIDATION

À la demande du Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA), le sous-comité de normalisation a élaboré une nouvelle méthode de validation des analyses de professions nationales Sceau rouge.

L'ébauche de cette analyse a été envoyée à toutes les provinces et territoires pour la valider. Chaque juridiction a coté les sous-tâches et a appliqué un pourcentage de temps aux blocs et tâches. Les tâches communes pour une profession en particulier sont ainsi identifiées; ce qui facilite la pondération des examens interprovinciaux Sceau rouge.

DÉFINITIONS

OUI : la sous-tâche est accomplie.

NON : la sous-tâche n'est pas accomplie.

% BLOC : le pourcentage du temps requis pour exécuter toutes les tâches du bloc, au cours d'une année, tenant compte de la complexité (importance et difficulté) du bloc.

% TÂCHE : le pourcentage du temps consacré à l'exécution de chaque tâche par rapport aux autres tâches du bloc, tenant compte de la complexité (importance et difficulté) de la tâche.

NV : Non Validé par la province ou le territoire.

NR : Non Réglementé dans la province ou le territoire.

TÂCHES COMMUNES

Les tâches communes sont déterminées par l'évaluation des sous-tâches. Si la sous-tâche est accomplie dans 70 % des juridictions (en excluant les NV et les NR), elle sera considérée tâche commune.

Dans cette analyse, le Bloc A est consacré à la sécurité au travail. Puisque la sécurité est un élément obligatoire de toute profession, toutes les tâches et sous-tâches de ce bloc font partie des tâches communes et des cotes ne sont donc pas requises.

Les examens interprovinciaux Sceau rouge sont élaborés à partir des données identifiées lors de la validation de l'analyse.

COTES EN POURCENTAGE (APPENDICE C)

Dans cette section, une cote en pourcentage est allouée aux blocs par les provinces et les territoires. Ceci représente le pourcentage du temps consacré par les travailleurs pour accomplir toutes les tâches à l'intérieur du bloc au cours d'une année.

Une cote en pourcentage est également allouée aux tâches et représente le pourcentage du temps consacré à l'exécution de chaque tâche par rapport aux autres tâches du bloc.

Les totaux des pourcentages des provinces et des territoires et les moyennes nationales égalent 100 %.

POURCENTAGES DES BLOCS (APPENDICE D)

Ce graphique représente les pourcentages nationaux attribués aux blocs dans cette analyse. Le Bloc A n'est pas représenté car il n'est pas comptabilisé.

ANALYSE

BLOC A PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Tâche 1 **Mettre en application les principes, les pratiques et les techniques de la prévention des accidents, pour faire en sorte que le travail se déroule de façon sécuritaire et sans blessures.**

Tendance : Étant donné que les coûts des accidents du travail ont augmenté, les employeurs communiquent aux employés les connaissances nécessaires pour travailler dans un environnement sécuritaire. Le texte de loi sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) a été promulgué à travers le Canada le 31 octobre 1988.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
1.01	Observer les règlements de sécurité.	connaissance des règlements des commissions des accidents du travail et de la sécurité aptitude à travailler dans un milieu de travail sécuritaire	règlements des commissions des accidents du travail
1.02	Observer le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).	connaissance du SIMDUT et de ses effets sur les exploitations de services alimentaires aptitude à mettre en oeuvre les règlements du SIMDUT relatifs à la protection dans les exploitations de services alimentaires	
1.03	Observer les mesures d'urgence.	connaissance des mesures d'urgence dans les établissements connaissance des numéros de téléphone à utiliser en cas d'urgence connaissance des ingrédients qui composent un produit et	

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
		identification des étiquettes conformément au SIMDUT	
1.04	Veiller à ce que des précautions soient prises pour la protection individuelle.	connaissance de l'équipement sécuritaire, par ex. les chaussures et les vêtements ajustés	
1.05	Utiliser les couteaux de façon sécuritaire.	aptitude à reconnaître, à utiliser, à nettoyer et à aiguiser les couteaux de façon sécuritaire	affûteur, aiguisoir en acier
1.06	Utiliser des appareils électriques de façon sécuritaire.	aptitude à reconnaître, à utiliser et à nettoyer divers types d'appareils électriques de façon sécuritaire	machine à trancher, scies à ruban, robot, batteur-mélangeur, etc.
1.07	Utiliser des outils manuels de façon sécuritaire.	aptitude à reconnaître, à utiliser et à nettoyer des outils manuels de façon sécuritaire	éplucheurs, mandolines, ustensiles à découper, etc.
1.08	Mettre en pratique les principes de base des premiers soins.	connaissance des principes de base des premiers soins, par ex. soins des entailles, des brûlures, des apoplexies	

Tâche 2 **Mettre en pratique les règles d'hygiène quotidiennement, afin de promouvoir un milieu de travail propre et hygiénique.**

Tendance : L'augmentation des types de produits alimentaires que l'on utilise dans les exploitations de services alimentaires exige une connaissance plus précise des pratiques sécuritaires en matière de manipulation des aliments. Un nombre croissant d'employeurs exigent que leur personnel suive un cours régulier pour acquérir des techniques de manipulation hygiénique des aliments.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
2.01	Mettre en application la Loi sur la santé publique.	connaissance des règlements d'hygiène provinciaux et territoriaux aptitude à mettre en oeuvre les règlements	Loi sur la santé publique
2.02	Répondre aux critères concernant l'hygiène professionnelle, l'apparence et l'hygiène personnelle.	connaissance de l'importance des critères concernant l'hygiène professionnelle, l'apparence et l'hygiène personnelle	
2.03	Prévenir les intoxications alimentaires.	connaissance des divers types d'intoxication alimentaires, leurs causes et les zones de danger aptitude à utiliser des mesures de prévention en appliquant des procédures sécuritaires pour recevoir, entreposer, faire cuire et manipuler les aliments	thermomètre, tableaux

BLOC B NETTOYAGE, PRÉPARATION ET CUISSON DES LÉGUMES, DES FRUITS ET DES CHAMPIGNONS

Tâche 3 **Choisir, conserver et préparer les légumes, les fruits et les champignons.**

Tendance : On tend de plus en plus vers l'économie du travail en utilisant des aliments-minute.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
3.01	Choisir les légumes, les fruits	aptitude à reconnaître les genres et à déterminer	

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	et les champignons.	l'état des légumes, des fruits et des champignons à utiliser	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

3.02	Entreposer les légumes, les fruits et les champignons.	connaissance de la température, de l'humidité et de l'éclairage adéquats pour une bonne conservation	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

3.03	Laver, nettoyer et préparer les légumes, les fruits et les champignons.	aptitude à déterminer l'état de propreté des légumes, des fruits et des champignons connaissance des légumes et des fruits que l'on doit peler, évider, équeuter ou dénoyauter	passoire, planche à découper, éplucheur, couteau d'office

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

3.04	Couper les légumes, les fruits et les champignons.	aptitude à déterminer le genre et la grosseur des morceaux, selon les buts auxquels ils sont destinés et à se servir de couteaux et d'ustensiles pour assurer l'uniformité des morceaux	éplucheur, vide-pomme, couteaux, coupe-légumes électriques, râpes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
3.05	Zester, inciser et apprêter les légumes, les fruits et les champignons.	aptitude à faire des entailles et à apprêter selon la recette et à se servir du couteau pour créer des formes artistiques	couteau, couteau à zester, mandoline

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
3.06	Sectionner, former et modeler les fruits.	aptitude à sectionner et à modeler les fruits de façon uniforme, en leur donnant un aspect attrayant	couteau d'office, miroir, plateaux en argent

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 4 **Faire cuire les légumes, les fruits et les champignons.**

Tendance : On utilise de plus en plus des légumes, des fruits et des champignons jeunes et frais et de culture hydroponique.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
4.01	Déterminer les méthodes appropriées pour faire cuire les légumes, les fruits et les champignons et les mettre en application.	aptitude à utiliser les ustensiles et l'équipement voulu, afin que la couleur, la texture et les propriétés nutritives des légumes, des fruits et des champignons soient conservées	pots à cuisinière, marmite à vapeur, wok, casserole

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
4.02	Blanchir les fruits, les légumes et les champignons.	connaissance des fruits, des légumes et des champignons à blanchir aptitude à blanchir les légumes, les fruits et les champignons jusqu'à ce qu'ils aient atteint le degré voulu de cuisson	cuiseur à convection, cuisinière, casserole, passoire, chinois, araignée

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.03	Faire mijoter les légumes, les fruits et les champignons.	connaissance des légumes, des fruits et des champignons qui peuvent et doivent être mijotés aptitude à faire mijoter les légumes, les fruits et les champignons de façon à ce qu'ils conservent leur couleur, leurs propriétés nutritives et leur goût	cuisinière, cuiseur à convection, casserole, passoire

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.04	Faire pocher les légumes, les fruits et les champignons.	aptitude à déterminer le genre et la quantité de liquide nécessaire pour faire pocher les légumes, les fruits et les champignons, ainsi que la durée et la température de la cuisson	casseroles peu profondes ou récipients encastrables

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
4.05	Faire cuire à la vapeur légumes et fruits.	connaissance des techniques d'utilisation des marmites à étuver et à vapeur et du temps de cuisson aptitude à faire cuire les légumes de façon à conserver leur couleur, leurs propriétés nutritives et leur goût	équipement à vapeur, bouilloires, casseroles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.06	Faire cuire à l'étouffée les fruits, les légumes et les champignons.	connaissance des légumes, des fruits et des champignons qui peuvent et doivent être cuits à l'étouffée aptitude à faire cuire à l'étouffée les légumes, les fruits et les champignons de façon à ce qu'ils conservent leur couleur, leur goût et leur texture	pots à cuisinière, sauteuse

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.07	Faire sauter et frire les légumes, les fruits et les champignons.	aptitude à choisir les légumes, les fruits et les champignons que l'on peut faire frire ou sauter	sauteuses, wok

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
4.08	Faire cuire en pleine friture les légumes, les fruits et les champignons.	connaissance des techniques pour passer les légumes, les fruits et les champignons à la chapelure et à la pâte à frire aptitude à utiliser la friteuse, à choisir les huiles et les graisses, à déterminer le temps de cuisson et à vérifier si les aliments sont cuits à point	friteuse, pinces, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.09	Faire griller les légumes, les fruits et les champignons.	connaissance du fonctionnement du gril ou de la salamandre et du temps de cuisson	salamandre ou gril

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.10	Farcir les légumes, les fruits et les champignons.	aptitude à choisir et à combiner les ingrédients de la farce à utiliser avec les légumes, les fruits et les champignons	couteau, poche à douille

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.11	Faire cuire au four les légumes, les fruits et les	aptitude à faire cuire au four à la bonne température et à déterminer la durée	four, casseroles, plateaux

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	champignons.	de la cuisson pour obtenir le maximum de qualité	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.12	Braiser les légumes, les fruits et les champignons.	aptitude à utiliser la quantité et le type de liquide voulus pour braiser selon la durée nécessaire de cuisson	marmite à l'étouffée, poêlon, cuisinière

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.13	Réduire en purée les légumes, les fruits et les champignons.	aptitude à passer et réduire en purée les fruits, les légumes et les champignons et à utiliser les robots appropriés	tamis, mélangeur, robot, hachoir

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.14	Choisir et reconnaître les garnitures appropriées pour les légumes, les fruits et les champignons.	connaissance des garnitures appropriées, par ex. les noix, les viandes	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
4.15	Servir les portions de légumes, de fruits et de champignons.	aptitude à servir les légumes, les fruits et les champignons de façon équilibrée	outils manuels, plats de service, balances

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC C PRÉPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS-MINUTE

Tâche 5 Préparer et faire cuire les aliments congelés.

Tendance : On utilise une plus grande gamme d'aliments-minute et d'aliments congelés dont la qualité est variable.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
5.01	Entreposer les aliments congelés.	connaissance des températures recommandées pour le congélateur et des méthodes appropriées pour empiler les aliments de façon à maintenir la circulation de l'air connaissance des matières utilisées pour l'emballage afin d'éviter les brûlures de congélation connaissance des méthodes de rotation du stock	congélateurs, grilles métalliques, thermomètres

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
5.02	Préparer et faire cuire les aliments congelés.	aptitude à suivre les instructions des fabricants de produits transformés et emballés pour conserver le maximum de qualité, de texture, de couleur et de quantité	cuisinières, marmites à vapeur, fours à micro-ondes et à convection, mélangeurs, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
5.03	Couper les aliments congelés en portions selon les spécifications du menu.	connaissance de la taille des portions aptitude à utiliser une scie, une balance manuelle ou électronique et une machine Cryovac aptitude à couper des portions d'aliments congelés selon les spécifications du menu	outils manuels, matériel d'emballage

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 6 Reconstituer les aliments conventionnels ou cryodéshydratés.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.01	Choisir le genre de produit séché conformément aux spécifications du menu.	aptitude à reconnaître les produits qui sont reconstitués immédiatement ou au cours du processus de cuisson	instructions du manufacturier

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.02	Faire tremper les aliments pour les reconstituer.	aptitude à faire tremper les aliments pour obtenir le maximum de volume, de goût, de texture et de couleur	contenants, tasse à mesurer

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 7 Reconstituer les aliments ou les boissons en poudre.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
7.01	Choisir les ingrédients en poudre et les liquides selon les spécifications du menu.	aptitude à reconnaître et à mesurer les liquides et les poudres en proportions exactes et à la température voulue pour obtenir le maximum de qualité et de quantité	mesures, balance, thermomètre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.02	Préparer les produits farineux à faire cuire au four à partir de mélanges.	aptitude à ajouter les liquides nécessaires, les ingrédients alimentaires ou les additifs en quantité exacte selon les spécifications du menu	mélangeurs mécaniques, mesures, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	NV	NV

Tâche 8 **Reconstituer les potages, les sauces et les sauces au jus.**

Tendance : Une plus grande variété de ces types de produits sont offerts aux exploitations de services alimentaires.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
8.01	Choisir la base à reconstituer selon les spécifications du menu.	aptitude à choisir la base convenable pour le plat à préparer	tasse à mesurer, bols, marmites, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	NV	NV

8.02	Ajouter les ingrédients nécessaires à la reconstitution.	aptitude à choisir les quantités et les genres d'ingrédients convenables et à les ajouter au moment approprié de la cuisson pour obtenir un produit fini de qualité maximum	marmites, casseroles, cuisinières, outils manuels, mesures

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC D PRÉPARATION DES FONDS, DES SAUCES ET DES POTAGES

Tâche 9 **Préparer les fonds de base.**

Tendance : On prépare de plus en plus des sauces plus légères et des sauces naturelles au jus.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
9.01	Déterminer les fonds à utiliser conformément à la recette.	connaissance des ingrédients appropriés, des quantités et des temps de cuisson des fonds	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

9.02	Préparer et faire cuire un fond blanc.	aptitude à faire cuire un fond blanc clair, savoureux et bien assaisonné	marmites à fond, bouilloire, passoire, écumoire, cuisinière

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

9.03	Préparer et faire cuire un fond brun.	aptitude à faire revenir les os et à faire cuire un fond brun clair, savoureux et bien assaisonné	marmites à fond, bouilloire, passoire, écumoire, cuisinière, four, rôtissoire

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

9.04	Préparer et faire cuire un court-bouillon.	aptitude à faire cuire un court-bouillon clair, savoureux et bien assaisonné	marmites à fond, bouilloire, passoire, écumoire, cuisinière

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
9.05	Préparer et faire cuire un fumet de poisson.	aptitude à faire cuire un fumet de poisson clair, savoureux et bien assaisonné	marmites à fond, bouilloire, passoire, écumoire, cuisinière

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 10 Préparer ou faire cuire des éléments d'épaississement.

Tendance : On prépare de plus en plus des sauces et des potages s'épaississant à la cuisson ou dont la consistance est plus légère.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
10.01	Préparer et faire cuire un roux blanc.	aptitude à faire cuire la farine et le beurre pour obtenir la couleur voulue	poêlon, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

10.02	Préparer et faire cuire un roux blond.	aptitude à faire cuire la farine et le beurre pour obtenir la couleur voulue	poêlon, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

10.03	Préparer et faire cuire un roux brun.	aptitude à faire cuire la farine et le beurre pour obtenir la couleur voulue	poêlon, ustensiles servant à brasser, four

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
10.04	Préparer un beurre manié.	aptitude à préparer et à utiliser de façon appropriée un beurre manié	bol, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

10.05	Préparer et utiliser une liaison.	aptitude à combiner les ingrédients de la liaison avec une sauce ou un potage	bol, fouet

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

10.06	Préparer et utiliser d'autres féculents.	connaissance et capacité d'utiliser d'autres féculents pour épaissir, par ex. la fécule de maïs, le maïs cireux	bol, cuillère de bois, fouet

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 11 Faire cuire les sauces de base et leurs variations.

Tendance : On prépare de plus en plus des sauces plus légères. On abandonne les noms classiques des sauces. Des noms de sauces qui reflètent la cuisine canadienne, provinciale ou régionale figurent maintenant aux menus.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.01	Déterminer et préparer des combinaisons	connaissance du mode de préparation des fonds, des éléments d'épaississement	cuisinière, casserole, bouilloire, fouet,

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	appropriées de fonds, d'éléments d'épaississement et d'assaisonnement nécessaires pour préparer les sauces de base et leurs dérivés.	et des assaisonnements nécessaires pour obtenir des sauces de base et leurs dérivés	cuillère de bois, passoire

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.02	Préparer et faire cuire une sauce brune.	aptitude à faire cuire une sauce brune savoureuse, dont la texture, les assaisonnements et la couleur sont appropriés	marmites à fond, passoire, ustensiles servant à brasser, casserole

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.03	Préparer une demi-glace.	aptitude à préparer une demi-glace savoureuse, moelleuse et qui a la consistance voulue	marmites à fond, passoire, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.04	Préparer un dérivé à partir d'une demi-glace.	connaissance des proportions nécessaires pour préparer un dérivé de sauce brune qui accompagne harmonieusement les viandes servies	casserole, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.05	Préparer et faire cuire une sauce béchamel.	aptitude à faire cuire une sauce béchamel dont la texture, les assaisonnements et la couleur sont appropriés	marmites à fond, bouilloire, ustensiles servant à brasser, passoire

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.06	Préparer et faire cuire les dérivés de la sauce béchamel, par ex. la sauce Mornay, etc.	aptitude à faire cuire les ingrédients, dans les proportions requises, pour obtenir une sauce dérivée de la béchamel qui s'harmonise avec le plat servi	casserole, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.07	Préparer et faire cuire une sauce veloutée de base.	aptitude à faire cuire une sauce veloutée qui est savoureuse, dont la texture, les assaisonnements et la couleur sont appropriés	marmites à fond, passe-bouillon, ustensiles servant à brasser, casserole

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.08	Préparer et faire cuire des dérivés de la sauce veloutée, par ex. la sauce suprême, etc.	aptitude à faire cuire des ingrédients, dans les proportions voulues, pour obtenir une sauce dérivée de la sauce veloutée qui s'harmonise avec le plat servi	casserole, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.09	Préparer et faire cuire une sauce tomate de base.	aptitude à faire cuire une sauce tomate savoureuse, dont la texture, les assaisonnements et la couleur sont appropriés	marmites à fond, passoire, ustensiles servant à brasser, casserole

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.10	Préparer et faire cuire des sauces dérivées de la sauce tomate, par ex. la sauce créole, la sauce espagnole, etc.	aptitude à faire cuire les ingrédients, dans les proportions voulues, pour obtenir une sauce dérivée de la sauce tomate qui s'harmonise avec le plat servi	casserole, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.11	Préparer une sauce hollandaise de base.	aptitude à préparer une sauce hollandaise savoureuse, bien assaisonnée et dont la couleur est appropriée connaissance du temps de cuisson et de la température	bain-marie, bol en acier inoxydable, fouet, casserole

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.12	Préparer des sauces dérivées de la sauce hollandaise, par ex. la sauce	aptitude à combiner les ingrédients dans les proportions voulues pour obtenir une sauce dérivée	bain-marie, bol en acier inoxydable, fouet, casserole, couteau

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	béarnaise, la sauce Choron, etc.	de la sauce hollandaise qui s'harmonise avec le plat servi	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.13	Préparer et faire cuire diverses sauces qui ne sont pas dérivées, par ex. la sauce Cumberland, les sauces de divers pays, la sauce à l'ananas, la sauce au raisin, etc.	aptitude à combiner les ingrédients, selon les proportions et les techniques nécessaires, pour obtenir diverses sauces compatibles à l'usage souhaité	casseroles, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.14	Préparer le beurre noisette, le beurre meunière, etc.	connaissance des ingrédients et des proportions nécessaires pour faire des sauces chaudes au beurre aptitude à faire cuire les beurres appropriés aux aliments avec lesquels ils sont servis	casserole, ustensiles servant à brasser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.15	Préparer des beurres composés, par ex. le beurre, maître d'hôtel, la sauce Café de Paris, le beurre à l'ail.	connaissance des ingrédients, de la conservation, des proportions et des techniques nécessaires pour faire des beurres composés aptitude à préparer des beurres composés pour les plats auxquels ils sont destinés	bol en acier inoxydable, poche à douille

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 12 Préparer les potages.

Tendance : On utilise moins de féculents pour épaissir. Les éléments d'épaississement traditionnels (roux) sont remplacés par des légumes en purée.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
12.01	Déterminer et combiner les ingrédients appropriés nécessaires pour faire des potages.	connaissance et aptitude à utiliser les bouillons, les éléments d'épaississement, lorsque cela est nécessaire, et les assaisonnements pour produire des potages savoureux dont la texture et l'apparence sont appropriées	bouilloire, couteau, fouet

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.02	Préparer et faire cuire des potages	aptitude à combiner et faire cuire les ingrédients	marmites à fond, bouilloire, outils

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	clairs.	nécessaires pour produire des potages clairs qui sont savoureux, transparents et qui ont la texture et l'apparence voulues	manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.03	Préparer et faire cuire des consommés.	aptitude à faire cuire des ingrédients pour produire des consommés connaissance des méthodes et des techniques de clarification nécessaires pour produire un consommé savoureux, transparent et coloré	marmite à fond munie d'un robinet, bouilloire, passe-bouillon, gaze

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.04	Préparer et faire cuire des soupes en purée et des potages qui s'épaississent d'eux-mêmes.	connaissance des ingrédients et des proportions nécessaires pour produire un potage en purée savoureux et qui a la texture et l'apparence voulues aptitude à faire cuire des ingrédients selon la recette pour obtenir des soupes en purée et des potages qui s'épaississent d'eux-mêmes	marmite munie d'un robinet, bouilloire, passe-bouillon, moulinette

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
12.05	Préparer et faire cuire des potages à la crème et des bisques.	connaissance des éléments d'épaississement et des proportions pour produire des potages à la crème et des bisques savoureux et qui ont la texture et l'apparence voulues connaissance de l'importance des conditions nécessaires pour conserver au chaud les potages à la crème aptitude à combiner et à faire cuire les ingrédients selon les recettes	marmite à potage, bouilloire, ustensiles servant à brasser, robot, passe-bouillon

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.06	Préparer et faire cuire des chaudrées.	connaissance des ingrédients, des proportions et des techniques nécessaires pour produire une chaudrée savoureuse qui a la texture, la couleur et l'apparence voulues aptitude à combiner et à faire cuire les ingrédients selon les recettes	marmites à fond, bouilloire, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.07	Préparer des spécialités : potages de différents pays.	connaissance des ingrédients, des proportions et des techniques nécessaires pour	bouilloire, marmites à fond, outils manuels

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	produire des spécialités : des potages de différents pays savoureux et qui ont la texture et l'apparence voulues aptitude à combiner et à faire cuire les ingrédients selon les recettes	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.08	Préparer des potages froids.	connaissance des ingrédients, des proportions et des techniques nécessaires pour produire un potage froid savoureux et qui a la texture et l'apparence voulues	robot

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.09	Préparer les garnitures pour les potages.	connaissance et aptitude à préparer les garnitures pour les aliments auxquels elles sont destinées	outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC E CONFECTION DES PRODUITS DE BOULANGERIE ET DES DESSERTS

Tâche 13 Préparer et faire cuire la pâte à tarte.

Tendance : On prépare davantage de pâtisseries et de desserts sur place.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
13.01	Reconnaître et choisir des ingrédients pour les produits de boulangerie, la pâtisserie et les desserts.	connaissance de la réaction des ingrédients lorsqu'ils sont combinés pour obtenir des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

13.02	Préparer la pâte à tarte.	aptitude à combiner les ingrédients, selon les proportions et les techniques de la recette, pour produire la pâte à tarte voulue	balance, mesures, table de travail, bol, batteur-mélangeur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

13.03	Préparer les garnitures.	aptitude à préparer les garnitures de tarte	divers outils manuels, bols, etc.

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
13.04	Abaisser la pâte et la garnir.	aptitude à abaisser la pâte, à la garnir de la quantité nécessaire de garniture et à la couvrir avec un dessus de pâte approprié	moules à tarte, rouleau à pâtisserie, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

13.05	Faire cuire des tartes au four.	aptitude à faire fonctionner et à régler les fours, à déterminer la température et le temps de cuisson et à vérifier si les tartes sont cuites à point	four, grilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 14 Préparer, faire cuire et décorer les gâteaux.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
14.01	Préparer les pâtes à gâteau.	aptitude à combiner les ingrédients, selon les proportions et les techniques de la recette, pour produire le gâteau voulu	balance, mesures, table de travail, bol, batteur-mélangeur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
14.02	Faire cuire des gâteaux au four.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à déterminer la température et la durée de cuisson, et à vérifier si les gâteaux sont cuits à point	four, moules à gâteau, grilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
14.03	Préparer les garnitures et les glaçages pour les gâteaux.	aptitude à préparer diverses garnitures et divers glaçages appropriés pour les gâteaux	balance, bol, batteur-mélangeur, mesures, outils manuels, poche à douille

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
14.04	Décorer les gâteaux.	aptitude à décorer les gâteaux de façon appropriée selon l'occasion prévue	poche à douille, jeu de douilles, spatule

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 15 Préparer et faire cuire les pâtes levées à la levure (techniques spécialisées).

Tendance : On utilise davantage des pâtes levées à la levure qui contiennent des farines complètes.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
15.01	Préparer des produits à base de pâte levée à la levure.	aptitude à combiner les ingrédients selon les proportions et les techniques de la recette, pour obtenir des produits à base de pâte levée à la levure compatibles à l'usage souhaité	balance, mesures, thermomètre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

15.02	Mélanger les pâtes levées à la levure.	connaissance des réactions des ingrédients lorsque combinés et des techniques nécessaires pour produire, selon la recette, des pâtes levées à la levure compatibles à l'usage souhaité	batteur-mélangeur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

15.03	Faire lever la pâte, si nécessaire.	connaissance du processus et des conditions qui mènent à la fermentation; en outre, aptitude à déterminer le moment où le degré de fermentation voulu est atteint aptitude à déterminer à quel moment la pâte a suffisamment levé	étuve de fermentation

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
15.04	Donner une forme aux produits à base de pâte levée à la levure.	aptitude à abaisser, pétrir et modeler les produits à base de pâte levée à la levure	rouleau à pâtisserie, coupe-pâte, casseroles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

15.05	Faire fermenter les produits à base de pâte levée à la levure.	connaissance du processus et des conditions de la fermentation aptitude à déterminer le moment où la fermentation a atteint le degré voulu	étuve de fermentation

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

15.06	Faire cuire les produits à base de pâte levée à la levure.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à estimer la température et la durée de la cuisson, et à vérifier si les produits sont cuits à point	fours, grilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 16 Préparer et faire cuire la pâte feuilletée.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
16.01	Préparer la pâte feuilletée.	connaissance des ingrédients et des méthodes nécessaires pour préparer la pâte feuilletée aptitude à utiliser des techniques précises et à combiner des ingrédients de façon à ce que le produit final soit constitué de couches feuilletées	rouleau à pâtisserie, table, réfrigérateur, casseroles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

16.02	Abaisser et modeler (ou couper) et garnir la pâte feuilletée lorsque cela est nécessaire.	connaissance des variations du produit lors de l'utilisation de la pâte feuilletée connaissance des techniques pour abaisser la pâte afin d'obtenir les résultats voulus aptitude à abaisser, couper ou modeler la pâte pour obtenir le résultat voulu	rouleau à pâtisserie, coupe-pâte, outils manuels, casseroles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

16.03	Faire cuire la pâte feuilletée.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à déterminer la température et à vérifier si la pâte est cuite à point	fours, grilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
16.04	Finir ou décorer la pâte feuilletée.	aptitude à finir ou décorer et à combiner les ingrédients pour obtenir le résultat voulu	outils manuels, bols

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 17 Préparer et faire cuire les produits à base de pâte à choux.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
17.01	Préparer la pâte à choux.	connaissance des ingrédients et des procédures nécessaires pour préparer la pâte à choux aptitude à combiner les ingrédients en suivant les méthodes établies	marmites, bouilloire, ustensiles de bois servant à brasser, outils manuels, casseroles, mélangeur, poche à douille

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

17.02	Faire cuire les produits à base de pâte à choux.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à déterminer la température et à vérifier si les produits sont cuits à point	fours, grilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
17.03	Finir ou décorer les produits à base de pâte à choux.	aptitude à finir ou à décorer, en combinant les ingrédients pour obtenir le résultat voulu	outils manuels, bols

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 18 Préparer et faire cuire le pain éclair.

Tendance : On utilise des farines complètes pour la préparation du pain éclair.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
18.01	Préparer le pain éclair.	connaissance des différents types de pain éclair et de leurs caractéristiques aptitude à combiner des ingrédients, selon les recettes, pour obtenir les résultats escomptés	bols, batteur-mélangeur, ustensiles servant à brasser, balance, mesures, casseroles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

18.02	Faire cuire le pain éclair.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à déterminer la température et à vérifier si le produit est cuit à point	fours, grilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 19 **Préparer et faire cuire, lorsque cela est nécessaire, les flans et les poudings.**

Tendance : On utilise davantage de fruits frais.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
19.01	Préparer les flans.	connaissance des ingrédients, des techniques et des méthodes nécessaires pour préparer les flans aptitude à combiner, selon les recettes, les ingrédients pour obtenir le résultat escompté	bols, batteur-mélangeur, outils manuels, balance, mesures, moules à flan

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

19.02	Faire cuire les flans.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à déterminer la température et à vérifier si les flans sont cuits à point	fours, bain-marie

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

19.03	Préparer les poudings et les garnitures.	connaissance des ingrédients, des techniques et des méthodes nécessaires pour préparer les poudings	bols, batteur-mélangeur, outils manuels, balances, mesures, casseroles ou plats

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
19.04	Finir et servir les poudings ou les garnitures.	aptitude à combiner les poudings ou les garnitures avec d'autres ingrédients, si nécessaire aptitude à préparer des portions, à décorer et à servir les poudings ou les garnitures	outils manuels, plats de service

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 20 Préparer et faire cuire des produits à base de pâte brisée.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
20.01	Préparer la pâte brisée.	connaissance des ingrédients, des techniques et des méthodes nécessaires pour préparer la pâte brisée	bols, batteur-mélangeur, balance, mesures, outils manuels, casseroles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV	NV

20.02	Faire cuire la pâte brisée.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à déterminer la température et à vérifier si la pâte est cuite à point	fours, grilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV	NV

Tâche 21 Préparer et faire cuire les biscuits secs et les carrés.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
21.01	Préparer les biscuits secs et les carrés.	connaissance des ingrédients, des techniques et des méthodes nécessaires pour la préparation de biscuits secs et de carrés	bols, batteur-mélangeur, balance, mesures, outils manuels, casseroles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

21.02	Faire cuire les biscuits secs et les carrés.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à estimer le temps de cuisson et les températures et à vérifier si les biscuits secs et les carrés sont cuits à point	fours, grilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 22 Préparer les parfaits, les bombes et les coupes.

Tendance : On les prépare de plus en plus avec des fruits frais et des coulis de fruits.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
22.01	Choisir les ingrédients.	aptitude à choisir les ingrédients qui peuvent être combinés efficacement selon les spécifications du menu	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
22.02	Modeler les ingrédients.	aptitude à modeler en ovale ou en d'autres formes selon les besoins	moules

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

22.03	Combiner les ingrédients.	aptitude à combiner les ingrédients de façon à obtenir un bon goût et une présentation appétissante	cuillères à crème glacée, cuillères, couteau

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

22.04	Garnir les parfaits, les bombes et les coupes.	aptitude à choisir la garniture qui convient à la forme, à la couleur et au goût	couteau, poche à douille

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

22.05	Préparer les parfaits, les bombes et les coupes en portions individuelles.	aptitude à préparer et à servir les parfaits, les bombes et les coupes en portions individuelles	ustensiles servant à faire des portions, verrerie

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 23 Préparer des desserts (spécialités).

Tendance : On tend à servir des desserts sur plats individuels, garnis de coulis de fruits frais ainsi qu'à préparer les desserts sur place.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
23.01	Préparer des desserts (spécialités) par ex. soufflés, crêpes.	connaissance de divers desserts (spécialités) aptitude à combiner et à faire cuire les ingrédients, selon les recettes, pour obtenir le résultat escompté	outils manuels, moules, ustensiles de cuisson, mesures

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC F PRÉPARATION DES OEUFS ET DES PRODUITS LAITIERS

Tâche 24 Faire cuire les oeufs et les produits laitiers.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
24.01	Choisir, manipuler et entreposer les oeufs.	connaissance des qualités et des dimensions des oeufs, ainsi que des méthodes appropriées pour la conservation des oeufs cuits et crus	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
24.02	Faire bouillir les oeufs.	aptitude à faire cuire les oeufs entiers dans leur coquille pour obtenir la cuisson voulue, par ex. à la coque, mollets et durs	marmite, cuisinière, sablier, marmite à vapeur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

24.03	Faire pocher les oeufs.	aptitude à faire pocher les oeufs et à déterminer s'ils sont à point, selon les spécifications, par ex. oeufs bénédictine	marmite, cuisinière, sablier

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

24.04	Faire les oeufs sur le plat.	aptitude à faire les oeufs sur le plat	poêles, plaque de grillage, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

24.05	Préparer les oeufs brouillés.	aptitude à faire cuire des oeufs brouillés à la consistance voulue	casseroles, plaque de grillage, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
24.06	Préparer et faire cuire les omelettes.	connaissance des types d'omelettes et des garnitures aptitude à préparer et à faire cuire les omelettes	casseroles, plaque de grillage, outils manuels, salamandre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

24.07	Préparer et faire cuire les oeufs en cocotte.	connaissance de la technique pour faire cuire les oeufs en cocotte	four, cocottes, plats de service, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

24.08	Préparer les oeufs au four.	connaissance des techniques pour faire cuire les oeufs au four	four, plats de service, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

24.09	Présenter et servir les plats à base d'oeufs.	aptitude à diviser en portions, disposer sur un plat et servir selon les normes de l'établissement	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
24.10	Faire cuire des plats à base de fromage.	connaissance des fromages qui se prêtent à la cuisson	marmites, casseroles, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

24.11	Choisir, manipuler et conserver les produits laitiers, par ex. le fromage cottage, la crème aigre, etc.	connaissance des produits laitiers et de leurs usages aptitude à choisir, conserver et manipuler les produits laitiers	réfrigérateur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC G PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES DE BOUCHERIE, DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER

Tâche 25 **Découper des carcasses partielles, désosser et parer les coupes de première et de deuxième qualité et contrôler les portions.**

Tendance : On découpe moins de carcasses (demi-carcasses, quartiers, coupes de première qualité). On utilise davantage les coupes secondaires qui sont emballées sous vide ou déjà préparées en portions. On tend également à faire mariner et à fumer les viandes et le gibier sur place.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
25.01	Choisir les viandes et le gibier.	connaissance des différents genres et catégories de viande	tableaux en couleurs, Guide canadien des viandes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

25.02	Déterminer les différents types de viande et de gibier.	aptitude à déterminer les différentes coupes et les différents genres de viande	tableaux en couleurs, guide

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

25.03	Conserver la viande et le gibier.	connaissance des appareils de réfrigération et de congélation et des températures de conservation aptitude à déterminer les conditions de conservation optimales pour la viande, la volaille et le gibier	réfrigérateurs, congélateurs, thermomètres

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

25.04	Découper les carcasses partielles en coupes de première qualité.	aptitude à découper les carcasses en coupes de première qualité	scie à ruban, égoïne, couteaux, couperets

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
25.05	Parer la viande selon les besoins.	aptitude à enlever la peau et les tissus de la viande selon les besoins, par ex. l'agneau	couteaux, fusil

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	NV	NV

25.06	Enlever le surplus de gras et de tissus.	aptitude à découper en portions	couteaux, fusil

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

25.07	Désosser au besoin.	aptitude à désosser sans endommager la viande	couteaux, fusil

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

25.08	Découper les viandes et les gibiers en portions pour la cuisson.	connaissance des coupes de deuxième qualité	couteaux, égoïne, balance, ficelle

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

25.09	Faire mariner et attendrir les viandes et le	connaissance des genres de marinades et de leur utilisation	machine à attendrir

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	gibier, s'il y a lieu.	aptitude à utiliser la machine à attendrir	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

25.10	Saler et fumer les viandes et le gibier, s'il y a lieu.	connaissance des techniques du salage et du fumage aptitude à saler et fumer les viandes	

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	non	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

Tâche 26 Préparer la volaille et le gibier pour la cuisson.

Tendance : On utilise davantage de volaille dans les menus.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
26.01	Choisir et reconnaître la volaille et le gibier.	connaissance des genres de volaille et de gibier, de leur condition et de leur qualité	tableau, guide

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

26.02	Éviscérer la volaille et le	aptitude à éviscérer la volaille et le gibier sans	couteaux, tableau, outils manuels

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	gibier.	endommager la structure et le goût de la viande	

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	non	oui	oui	oui	non	non	non	oui	NV	NV

26.03	Plumer, flamber et nettoyer la volaille et le gibier.	aptitude à obtenir une peau intacte et sans plumes	couteau, brûleur à flamme nue

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	non	non	oui	oui	non	oui	non	oui	NV	NV

26.04	Dépecer et couper la carcasse en sections.	connaissance de la structure des os de la volaille et du gibier	cisailles, couteau, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

26.05	Désosser la volaille et le gibier.	connaissance de la structure des os aptitude à utiliser le couteau à désosser	couteaux, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

26.06	Parer la volaille et le gibier pour	aptitude à enlever l'excédent de gras et de	couteau, fusil

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
enlever l'excédent de gras ou de tissu.	tissu	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

26.07	Découper la volaille et le gibier en portions individuelles.	aptitude à préparer des portions et à couper la volaille et le gibier selon les spécifications du menu	balance, couteau, ficelle, aiguilles à trousser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 27 Préparer la farce et le hachis pour le petit et le gros gibier et la volaille.

Tendance : On présente davantage le gibier et la volaille de façon naturelle et saine; les farces et les hachis sont plus appétissants.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
27.01	Choisir les ingrédients qui conviennent pour farcir la viande, le gibier et la volaille.	aptitude à choisir et à mesurer les ingrédients et les condiments pour obtenir des farces appropriées	couteau, balance, tasse à mesurer, mélangeur et râpe électriques, cuillère, brochettes, ficelle, couteau, poche à douille

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
27.02	Mélanger et cuire les ingrédients de la farce selon les recettes.	aptitude à combiner et à faire cuire les ingrédients choisis pour les farces	mélangeur, outil manuel, outil électrique

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

27.03	Trousser le gibier et la volaille.	aptitude à trousser la volaille et le gibier	brochettes, couteau, ciseaux, aiguille à trousser, etc.

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

27.04	Préparer les garnitures pour le gibier et la volaille.	aptitude à choisir les garnitures appropriées	couteau, couteau à zester

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

27.05	Larder, barder et piquer de morceaux de lard la volaille et le gibier.	connaissance des genres de gibier et de volaille qui doivent être lardés ou bardés de gras pour les faire cuire aptitude à larder, barder et piquer la volaille et le gibier	aiguille à larder, ficelle, couteau

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 28 Faire cuire la viande, la volaille et le gibier.

Tendance : On utilise davantage des méthodes de cuisson économiques et nutritives qui correspondent aux préférences d'une société consciente de sa santé (faible teneur en gras).

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
28.01	Reconnaître et choisir les viandes, la volaille et le gibier qui conviennent pour la cuisson.	aptitude à reconnaître et choisir la viande, la volaille et le gibier	tableaux, guide, recettes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

28.02	Faire cuire au four les viandes, la volaille et le gibier.	aptitude à faire fonctionner et régler les fours, à déterminer les temps de cuisson et à vérifier si les aliments sont cuits à point en utilisant des méthodes de cuisson à chaleur sèche	four, casserole, cuillère, fourchette, thermomètre, recette

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

28.03	Faire rôtir les viandes, la volaille et le gibier.	aptitude à faire fonctionner et régler la température des fours, à déterminer le temps de cuisson et à vérifier si les aliments sont cuits à point	four, casserole, cuillère, fourchette, thermomètre, recette, guide

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
28.04	Faire sauter et frire les viandes, la volaille et le gibier.	aptitude à faire fonctionner les cuisinières, choisir les casseroles, les huiles ou les graisses et le temps de cuisson et à vérifier si les aliments sont cuits à point	cuisinière, gril, casserole, fourchette, tourneurs

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

28.05	Faire frémir et pocher les viandes, la volaille et le gibier.	aptitude à utiliser les appareils à vapeur, les bouilloires et les marmites	bouilloire, marmite, fourchette, appareil à vapeur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

28.06	Faire griller au four les viandes, la volaille et le gibier.	aptitude à faire fonctionner les grils, les fours et les salamandres aptitude à faire cuire à point les viandes, la volaille et le gibier	gril, four, fourchette, outils manuels, salamandre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

28.07	Faire cuire sur le gril les viandes, la volaille et le gibier.	aptitude à faire fonctionner les grils et les cuisinières	gril, cuisinière, outils manuels, fourchette, pinces, sauteuses

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	aptitude à faire griller à point les viandes, la volaille et le gibier	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

28.08 Faire cuire à l'étouffée et braiser les viandes, la volaille et le gibier.

aptitude à faire cuire à l'étouffée et à braiser les viandes, la volaille et le gibier selon les spécifications du menu

cocotte, poêlon, rôtissoire basculante, four, outils manuels, couvercles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

28.09 Faire frire en pleine friture les viandes, la volaille et le gibier.

aptitude à utiliser la friteuse, à choisir les huiles et les graisses, à déterminer le temps de cuisson et à vérifier si les aliments sont cuits à point

friteuse, pinces, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

28.10 Trancher et découper en portions individuelles les viandes, la volaille et le gibier cuits.

aptitude à trancher et à découper la viande, la volaille et le gibier et à préparer des portions

appareil à trancher mécanique, fourchette à découper, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC H PRÉPARATION ET CUISSON DU POISSON, DES CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES

Tâche 29 Préparer le poisson, les crustacés et les mollusques.

Tendance : On utilise davantage de poisson, de crustacés et de mollusques pour offrir des menus plus légers et à faible teneur en matières grasses. Le poisson, les crustacés et les mollusques frais sont beaucoup plus disponibles.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
29.01	Reconnaître les espèces de poissons, de mollusques et de crustacés.	connaissance des espèces de base	tableaux, livres

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

29.02	Manipuler le poisson, les mollusques et les crustacés frais et congelés.	aptitude à reconnaître la qualité et la fraîcheur du poisson, des mollusques et des crustacés connaissance des techniques de manipulation et de conservation	réfrigérateur, congélateur, glace, thermomètre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

29.03	Fileter le poisson.	connaissance des différentes structures osseuses	couteau, balance, cisailles, outils manuels

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	aptitude à fileter le poisson avec le minimum de perte	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

29.04	Décortiquer les crustacés.	aptitude à enlever les carapaces en laissant la chair intacte	couteau

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

29.05	Laver et ouvrir les mollusques.	aptitude à reconnaître sur la coquille les points "d'ouverture" et à bien nettoyer les mollusques	ouvre-huîtres, gants de protection

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

29.06	Couper le poisson en portions.	aptitude à couper le poisson en portions selon les besoins du menu, par ex. darnes	couteau, balance

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

29.07	Préparer les crustacés pour la cuisson.	aptitude à préparer les crustacés selon les besoins du menu, par ex. les homards, les langoustes, les écrevisses	couteau, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
29.08	Préparer les escargots.	aptitude à préparer les escargots selon les besoins du menu	outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 30 Apprêter le poisson, les crustacés et les mollusques.

Tendance : On dispose d'un plus grand choix de poissons, de crustacés et de mollusques.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
30.01	Faire mariner le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à choisir et mélanger les marinades et à déterminer la durée de marinage	couteau, marmites, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

30.02	Choisir et mélanger les ingrédients pour la farce.	aptitude à choisir les ingrédients selon les besoins du menu, les hacher, les râper et les mélanger	couteau, robot, râpe, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

30.03	Farcir le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à estimer la quantité d'assaisonnement ou de farce nécessaire pour farcir les poissons, les crustacés et les mollusques	poche à douille, balance, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
30.04	Former et modeler le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à modeler le poisson, les crustacés et les mollusques, selon les besoins du menu, pour donner une apparence uniforme	brochettes, ficelle, corde, couteau, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

30.05	Apprêter le poisson entier et en filets, les crustacés et les mollusques pour les faire cuire au four.	aptitude à choisir les ingrédients, les huiles, les herbes et à déterminer le temps de cuisson	brochettes, ficelle, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

30.06	Enrober de chapelure le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à enrober, paner et fariner	bols, tamis, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

30.07	Choisir et préparer les crustacés et les mollusques en conserve.	aptitude à ajouter des ingrédients pour rehausser l'apparence et le goût selon les besoins du menu ou des recettes	ouvre-boîte, bols à mélanger, outils manuels, couteau

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
30.08	Monter le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à monter le poisson pour le présenter à un buffet	bols, plats en argent, miroirs, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 31 Faire cuire le poisson, les crustacés et les mollusques.

Tendance : Les menus comprennent davantage de plats contenant ces aliments.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
31.01	Faire pocher ou faire cuire à la vapeur le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à faire pocher ou faire cuire à la vapeur le poisson, les crustacés et les mollusques de façon à conserver le plus possible de saveur et de texture	outils manuels, casseroles, marmite à vapeur, marmites

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

31.02	Faire sauter ou faire cuire à l'étouffée le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à faire sauter ou faire cuire à l'étouffée, à assaisonner et à déterminer le temps de cuisson selon les besoins du menu	sauteuses, bouilloire, outils manuels, livre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

31.03	Faire frire, dans un poêlon ou dans une friteuse, le	aptitude à faire fonctionner et régler les friteuses et les	poêlons, friteuse, passoire, outils manuels

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	poisson, les crustacés et les mollusques.	cuisinières, à déterminer les températures et le temps de cuisson et à vérifier si les aliments sont cuits à point	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

31.04	Braiser le poisson.	aptitude à braiser le poisson selon les spécifications du menu	marmite à l'étouffée, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

31.05	Griller au four le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à griller au four le poisson, les crustacés et les mollusques de façon à ce qu'ils conservent le maximum de saveur et de texture	salamandre, gril, plateaux, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

31.06	Faire cuire au four le poisson, les crustacés et les mollusques.	aptitude à faire cuire au four le poisson, les crustacés et les mollusques de façon à ce qu'ils conservent le maximum de saveur et de texture	four, fumoir, casserole, plateaux, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
31.07	Faire cuire sur le gril le poisson, les crustacés et les mollusques.	connaissance des poissons, des crustacés et des mollusques qui peuvent être cuits sur le gril ou à la salamandre aptitude à griller le poisson, les crustacés et les mollusques de façon à conserver le maximum de saveur et de texture	gril, salamandre, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 32 Préparer le poisson, les crustacés et les mollusques pour le service.

Tendance : Le public demande de plus en plus des menus offrant des plats à base de poisson, de crustacés et de mollusques.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
32.01	Fendre en deux les crabes et les homards.	aptitude à préparer et fendre en deux les crabes et les homards selon les besoins du menu	couteau, cisailles, pinces, pics

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

32.02	Assembler et faire cuire les garnitures.	aptitude à assembler les garnitures pour rehausser l'apparence du plat selon les besoins du menu	couteau, couteau à zester, outils manuels, plat de service

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
32.03	Décorer le poisson, les crustacés et les mollusques.	connaissance de la présentation des plats	outils manuels, plats de service

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC I PRÉPARATION DES ALIMENTS FROIDS ET DES BUFFETS

Tâche 33 Préparer la salade verte et les salades composées.

Tendance : Les menus contiennent davantage de salades, y compris des salades comme plat principal.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
33.01	Choisir les légumes verts et les autres ingrédients de la salade.	aptitude à déterminer l'état de propreté et de fraîcheur des légumes verts et des ingrédients	passoire, couteau

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

33.02	Nettoyer les légumes verts et les autres ingrédients pour la salade.	aptitude à préparer et couper les légumes verts et les ingrédients pour la salade	couteau, planche, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
33.03	Combiner d'autres ingrédients pour la salade, selon les besoins.	aptitude à équilibrer les ingrédients des salades composées, de façon à ce qu'elles soient savoureuses et qu'elles aient belle apparence	outils manuels, bols en acier inoxydable

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 34 Combiner les ingrédients pour préparer des sauces froides, des assaisonnements à salade et des variations.

Tendance : On utilise de plus en plus des ingrédients moins riches, par ex. le yogourt.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
34.01	Combiner l'huile, le citron ou le vinaigre et les jaunes d'oeuf ou les produits laitiers pour préparer une sauce froide.	aptitude à suivre les recettes et à maintenir les ingrédients à la bonne température	fouets, bols, outils manuels, mélangeur électrique

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

34.02	Combiner les ingrédients de la sauce froide et des ingrédients supplémentaires pour préparer d'autres sauces froides.	aptitude à combiner les ingrédients pour produire des sauces dérivées, par ex. la sauce tartare, la sauce rémoulade, la sauce calypso	fouets, bols, robot, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
34.03	Combiner les ingrédients pour préparer des assaisonnements à salade, notamment la vinaigrette et ses dérivés.	aptitude à combiner les ingrédients pour préparer des assaisonnements à salade, notamment la vinaigrette et ses dérivés, par ex. les sauces à base de crème aigre et de yogourt	outils manuels, fouets, bols

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
34.04	Entreposer et manipuler les vinaigrettes, les sauces froides et les assaisonnements.	aptitude à entreproser efficacement et manipuler les vinaigrettes, les sauces froides et les assaisonnements	thermomètre, réfrigérateur, contenant

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 35 Préparer les salades composées.

Tendance : On offre une plus grande variété de salades.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
35.01	Choisir les ingrédients selon la recette.	aptitude à choisir les ingrédients pour obtenir les proportions les plus savoureuses et colorées	outils manuels, bols

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
35.02	Combiner et mélanger divers ingrédients selon la recette.	aptitude à combiner les ingrédients, les viandes, les farineux, les fruits de mer, les poissons et les légumes dans une sauce froide pour obtenir un plat savoureux et appétissant	bols, cuillère de bois, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 36 Préparer les amuse-gueule et les hors-d'oeuvre froids.

Tendance : On offre une plus grande variété d'amuse-gueule et de hors-d'oeuvre.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
36.01	Choisir et combiner les sections de fruits et les cocktails.	aptitude à choisir et à trancher les fruits et à les combiner pour obtenir une macédoine équilibrée, attrayante et savoureuse	outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

36.02	Extraire le jus des fruits et des légumes.	aptitude à faire fonctionner des presse-fruits électriques	presse-fruits manuel ou électrique

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

36.03	Disposer une sélection de crustacés et de	aptitude à choisir et à sectionner les crustacés et les mollusques et à les	outils à main, plats de service

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	mollusques froids comme cocktail.	combiner pour obtenir l'équilibre, l'apparence et la saveur appropriés	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

36.04	Combiner, faire cuire et disposer une variété de viandes froides, de poissons et de légumes comme hors-d'oeuvre chauds et froids.	aptitude à disposer les aliments de façon équilibrée pour obtenir un effet visuel des plus colorés	outils manuels, bols, plats de service

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 37 Trancher, découper et disposer les viandes froides, les poissons, les crustacés et les mollusques.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
37.01	Trancher les viandes froides, les poissons et les crustacés.	capacité de reconnaître la structure de la viande froide afin de la trancher perpendiculairement à la fibre aptitude à choisir, à aiguiser et à utiliser les couteaux et l'équipement à trancher	couteau, affûteurs, appareil à trancher

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
37.02	Disposer les viandes froides, le poisson, les crustacés et les mollusques sur des plats de service.	aptitude à disposer les viandes froides de façon attrayante en utilisant des garnitures, par ex. pour les buffets	outils manuels, plats en argent, miroirs

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
37.03	Découper les viandes, les poissons et les crustacés chauds ou froids pour les buffets.	aptitude à choisir, à aiguiser et à utiliser les couteaux à découper, à préparer les portions et à présenter les viandes froides, les volailles, le petit et le gros gibier pour des buffets	couteau, fourchette à découper, réchaud de table, lampe calorifique, ustensiles pour buffets

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 38 Confectionner les gelées, les aspics et les mousses.

Tendance : Ces aliments tendent à être moins populaires.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
38.01	Choisir et faire cuire les ingrédients pour obtenir un fond savoureux pour la gélatine, par ex. le fond de viande, de poisson, de volaille et de légumes.	aptitude à choisir et faire cuire les ingrédients pour obtenir un fond gélatineux savoureux, par ex. le fond de viande, de poisson, de volaille et de légumes aptitude à préparer un fond qui est réduit et passé	marmites à fond, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
38.02	Clarifier le fond gélatineux pour produire un aspic.	aptitude à clarifier les aspics	fouet, passoire, marmite à fond munie d'un robinet, appareil à clarifier

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

38.03	Disposer les viandes froides, le poisson et les légumes dans un moule.	aptitude à trancher et à hacher les ingrédients, et à les disposer d'une façon attrayante et colorée	outils manuels, grilles, louches, moules

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

38.04	Préparer les gelées sucrées et les compotes.	aptitude à combiner la gélatine naturelle pour produire des gelées et des compotes, par ex. les compotes de fruits, les gelées de légumes et les chutneys	outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

38.05	Enrober la viande, la volaille, le poisson, les crustacés et les légumes d'aspics.	aptitude à choisir et préparer des aspics et des gelées pour enrober la viande, la volaille, le poisson, les crustacés et les légumes	outils manuels, grilles, louches, moules

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 39 Préparer les sandwichs chauds et froids.

Tendance : Les menus contiennent un plus grand choix de ces aliments.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
39.01	Choisir le pain.	connaissance des divers types de pain	
39.02	Couper le pain en tranches.	aptitude à faire fonctionner une machine à trancher le pain et à se servir de couteaux	machine à trancher le pain, outils manuels
39.03	Choisir et assembler les ingrédients.	aptitude à choisir, trancher et assembler les viandes, les légumes et les produits laitiers selon la recette	machine à trancher, outils manuels, grilles
39.04	Préparer les garnitures combinées.	aptitude à mélanger les combinaisons de viandes, de poissons, de légumes et de produits laitiers avec des sauces froides et des assaisonnements	outils manuels, bols

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
39.05	Assembler et servir les sandwichs chauds et froids.	aptitude à préparer des sandwichs chauds et froids, débarrassés de leurs croûtes et découpés, présentés avec les garnitures appropriées, selon la recette	outils manuels, grille-pain, salamandre, cuisinière

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 40 Servir les fromages et les produits laitiers.

Tendance : Les menus contiennent un plus grand choix de fromages et ils sont combinés avec d'autres plats, par ex. les salades.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
40.01	Choisir les fromages.	aptitude à choisir et reconnaître le degré de maturité, les types, les textures et les saveurs des fromages	tableaux, guides

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

40.02	Disposer sur la planche à fromage les garnitures complémentaires et d'accompagnements.	aptitude à présenter de façon attrayante les fromages choisis en fonction de leur texture et de leur saveur et à les garnir de fruits, de biscuits salés, de noix, d'un assortiment de pains et de légumes verts	plateaux, outils manuels, couteaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 41 S'acquitter des fonctions ayant trait à un buffet.

Tendance : Aucun changement significatif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
41.01	Préparer et décorer les pièces montées pour un buffet.	aptitude à préparer et à décorer un buffet, notamment des galantines, des pâtés, des pièces maîtresses, etc.	outils manuels, moules, couteau, plats de service

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

41.02	Assurer le service d'un buffet.	aptitude à déterminer la grosseur des portions et à servir des assiettes bien présentées	couteau, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC J BOISSONS

Tâche 42 Préparer des boissons chaudes et froides.

Tendance : Les tisanes, les mélanges et les saveurs de cafés et de liqueurs exotiques sont plus en demande.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
42.01	Choisir et conserver diverses	aptitude à conserver et choisir des cafés, des thés	fontaines à thé, cafetière

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	boissons, par ex. le café, le thé, les tisanes, les infusions.	et des tisanes ou des mélanges pour préparer des boissons chaudes et froides et à déterminer les températures appropriées	électrique, moulins, filtres, thermomètre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV	NV

42.02	Préparer diverses boissons.	aptitude à préparer un choix de boissons chaudes et froides selon les normes appropriées	fontaines à thé, cafetière électrique, filtre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	non	NV	NV

42.03	Servir des boissons et les maintenir à la bonne température.	connaissance et aptitude à servir les boissons chaudes selon les normes exigées	fontaines à thé, thermomètre, minuterie

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV	NV

BLOC K PRÉPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS FARINEUX ET DES CÉRÉALES

Tâche 43 Faire cuire le riz.

Tendance : Différents types de riz commencent à être disponibles.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
43.01	Choisir le genre de riz conformément aux plats à préparer.	aptitude à choisir le riz selon la recette	tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

43.02	Laver le riz si nécessaire.	aptitude à laver le riz, si nécessaire, selon les spécifications du menu, par ex. le riz glutineux	passoires, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

43.03	Faire bouillir le riz ou le faire cuire à la vapeur.	connaissance des proportions exactes du riz et du liquide, ainsi que du temps de cuisson aptitude à faire fonctionner une cuisinière	cuiseur à riz, marmite à vapeur, marmites, autocuiseur, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

43.04	Faire cuire diverses sortes de riz pour différents plats.	aptitude à combiner différents liquides et assaisonnements avec le riz pour le faire cuire selon la recette	marmites, casseroles, cuisinière, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
43.05	Préparer des plats au riz frit.	aptitude à faire frire le riz avec différents genres de viandes, de poisson, de légumes et d'oeufs, selon la recette et les normes de qualité	poêlon, cuisinière, outils manuels, wok

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 44 Faire cuire les céréales pour le petit déjeuner.

Tendance : On tend à servir des petits déjeuners plus légers qui contiennent moins de calories.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
44.01	Choisir différents genres de céréales en grains.	connaissance de diverses céréales en grains	tableaux, guides

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV	NV

44.02	Faire cuire les céréales selon la recette.	aptitude à faire cuire les céréales selon la méthode appropriée et la recette	marmites, cuisinière, cuillère, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

44.03	Maintenir les céréales à la bonne température pour les servir.	connaissance des techniques appropriées pour maintenir les céréales à la bonne température	tables à vapeur, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 45 Préparer et faire cuire les pâtes alimentaires.

Tendance : Les pâtes alimentaires sont devenues très populaires car le public connaît mieux les divers types et leur contenu nutritif.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
45.01	Mélanger les pâtes alimentaires ou la pâte.	connaissance des principes de base de la préparation des pâtes aptitude à choisir et à mélanger les ingrédients de la pâte selon la recette	mélangeurs, bols, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

45.02	Confectionner les pâtes alimentaires simples.	aptitude à combiner les ingrédients pour confectionner des pâtes alimentaires ou de la pâte de qualité aptitude à confectionner de la pâte pour faire des pâtes alimentaires aptitude à faire fonctionner une machine à pâtes alimentaires manuelle ou électrique	machine manuelle ou électrique, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

45.03	Confectionner des pâtes alimentaires	aptitude à plier et à onduler la pâte après	outils manuels, moules

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
farcies.	l'avoir remplie du mélange approprié	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

45.04	Préparer les plats de pâtes alimentaires combinées.	aptitude à combiner les pâtes alimentaires avec divers autres produits, par ex. les carottes, les poivrons, la volaille et les fruits de mer	outils manuels, machine à pâtes alimentaires

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

45.05	Faire cuire les pâtes alimentaires.	aptitude à faire bouillir ou faire faire cuire au four les pâtes alimentaires simples, farcies ou combinées, selon la recette	marmites, outils manuels, bouilloire, four, cuisinière

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 46 Préparer divers plats pour le petit déjeuner.

Tendance : On utilise de plus en plus des fruits frais, des yogourts et des grains complets.

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
46.01 Choisir et mélanger les ingrédients pour faire des crêpes, des gaufres	connaissance des proportions des ingrédients et de la texture de la pâte à frire	mélangeurs, bols, outils manuels, mesures, balance

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	et des petits pains chauds.	aptitude à choisir les huiles et les farines appropriées à la recette	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

46.02	Faire cuire les crêpes et les gaufres.	aptitude à faire cuire les crêpes et les gaufres	gaufrier, plaques de grillage, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

46.03	Préparer et faire cuire les crêpes.	aptitude à combiner les ingrédients selon la recette et à faire cuire les crêpes connaissance de la méthode pour flamber les crêpes	poêle à crêpes, réchaud, guéridon

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

46.04	Préparer la pâte à frire.	aptitude à préparer la pâte à frire selon la recette	bols à mélanger, outils manuels

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC L NUTRITION DE BASE

Tâche 47 Connaître les produits alimentaires du point de vue de la valeur nutritive, de la préparation, de la conservation et de leur importance pour la santé.

Tendance : Il faut connaître les questions d'actualité qui ont trait à la santé, aux modes de vie en évolution et au conditionnement physique, ainsi que leurs rapports avec la nutrition et les aliments.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
47.01	Connaître le Guide alimentaire canadien.	connaissance des rations d'éléments nutritifs, des lignes directrices et des recommandations concernant les régimes, leurs fonctions et leur source	ouvrages spécialisés, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

47.02	Déterminer les besoins nutritifs fondamentaux.	aptitude à choisir les aliments pour obtenir un repas équilibré	ouvrages spécialisés, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

47.03	Préparer des menus équilibrés.	aptitude à planifier et à concevoir un menu équilibré selon des lignes directrices normalisées et acceptables	ouvrages spécialisés, guides, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
47.04	Déterminer les effets de la cuisson et de la conservation des aliments.	connaissance de la planification des menus, des exigences concernant les régimes, la couleur, la texture, la saveur et la compatibilité des aliments	ouvrages spécialisés, guides, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV	NV

47.05	Connaître les différentes substances nutritives et leurs fonctions.	connaissance des méthodes de cuisson recommandées, des vitamines, de la stabilité des minéraux et des méthodes appropriées pour la conservation des aliments, des additifs et des substitutions alimentaires	ouvrages spécialisés, feuilles de renseignements

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 48 Connaître les questions actuelles concernant la santé, la planification des menus et la modification des recettes.

Tendance : Il faut connaître les questions d'actualité qui ont trait à la santé, aux modes de vie en évolution, au conditionnement physique, ainsi que leurs rapports avec la nutrition et les aliments.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
48.01	Connaître les divers régimes disponibles.	connaissance des principes nutritifs des divers aliments et de leur fonctionnement dans le corps	ouvrages spécialisés, feuilles de renseignements

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	connaissance des régimes nécessaires et de leur utilisation	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

48.02	Préparer des menus équilibrés nécessaires pour divers régimes.	aptitude à planifier et à concevoir un menu équilibré pour divers régimes connaissance des exigences en matière de nutrition pour les différents régimes	ouvrages spécialisés	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

48.03	Choisir et préparer les aliments à partir de recettes pour les différents régimes.	aptitude à choisir les aliments appropriés aptitude à préparer les aliments pour maintenir la valeur nutritive et à suivre les recettes courantes pour les régimes particuliers	équipement varié de cuisine, recettes, ouvrages spécialisés	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC M MÉTHODES DE CUISSON ET DE RÉFRIGÉRATION

Tâche 49 Choisir et réchauffer les aliments cuits entreposés.

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
49.01	Déterminer et choisir dans l'armoire réfrigérante les plats pour le menu	connaissance des méthodes de rotation des menus et des calendriers de production	listes de menus et de production

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

49.02	Réchauffer les aliments choisis et préparés.	connaissance des méthodes, des températures et de la durée de réchauffement aptitude à déterminer si les aliments sont cuits à point aptitude à faire cuire les aliments en petites portions aptitude à se conformer à des normes de température prédéterminées	tableaux de réchauffement et de température, fours, marmites à vapeur, Alto-shaams, thermomètres

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
49.03	Préparer des portions et distribuer des aliments réchauffés.	connaissance de la façon de préparer les portions, d'établir les menus et des techniques de distribution	listes de spécifications des portions, menus, listes de distribution

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC N **PRÉPARATION, CUISSON ET ENTREPOSAGE DES ALIMENTS POUR LE REFROIDISSEMENT RAPIDE**

Tâche 50 **Connaître les principes de la cuisson et de la réfrigération.**

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
50.01	Connaître les principes de la cuisson et de la réfrigération.	capacité de lire des lignes directrices établies et des procédures et de les suivre capacité de choisir, de préparer, de faire cuire, d'emballer et d'entreposer de façon sécuritaire des aliments en suivant des recettes normalisées et des calendriers de production de menus	guides, ouvrages spécialisés, feuilles de renseignements

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 51 Préparer et faire cuire des aliments pour le refroidissement rapide.

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
51.01	Déterminer et choisir des ingrédients à partir de recettes normalisées.	aptitude à peser et mesurer avec exactitude et à choisir les ingrédients appropriés	balance, mesures (solides et liquides)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

51.02	Préparer et faire cuire des ingrédients à partir de recettes désignées pour toutes les spécifications du menu.	connaissance des techniques et des méthodes que comporte la préparation des recettes aptitude à faire fonctionner les fours, à utiliser les Alto-shaams et les marmites à vapeur, à déterminer les températures et le temps de cuisson et à vérifier si les aliments sont cuits à point	outils manuels, ustensiles et équipement appropriés, fours, marmites à vapeur, Alto-shaams, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

51.03	Assembler les aliments cuits et les diviser en	aptitude à faire des portions et à déterminer la dimension appropriée des	balance, contenants en acier inoxydable,

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
portions selon les spécifications du menu.	casseroles pour la cuisson et la réfrigération	outils manuels, trancheurs, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 52 Refroidir rapidement les aliments cuits.

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
52.01	Préparer des aliments cuits en portions pour les placer dans les refroidisseurs rapides.	connaissance de la capacité des contenants et du refroidisseur rapide	contenants en acier inoxydable, grilles de refroidisseur rapide, guide ou tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

52.02	Refroidir rapidement des aliments cuits et divisés en portions.	aptitude à faire fonctionner un refroidisseur rapide, une minuterie et à utiliser des sondes thermiques connaissance des températures et des durées exactes du refroidissement rapide	refroidisseur rapide, grilles de refroidisseur rapide, sonde thermique, guide ou tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 53 Entreposer des aliments refroidis rapidement.

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
53.01	Préparer pour l'entreposage des aliments cuits, divisés en portions et refroidis rapidement.	connaissance des divers matériaux d'emballage et des techniques appropriées d'emballage	feuilles de matière plastique, couvercles en acier inoxydable, ruban auto-collant, plumes, étiquettes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

53.02	Entreposer dans une armoire réfrigérante des aliments cuits et refroidis rapidement.	connaissance des températures acceptables du refroidissement rapide, des techniques d'entreposage et de rotation du stock, des méthodes de contrôle des stocks et des principes d'hygiène	chariots Brute, menus, calendrier de production, sondes thermiques, guides

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 54 Connaître les méthodes de cuisson et de congélation.

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
54.01	Connaître les principes de la cuisson et de la congélation.	connaissance des méthodes de cuisson et de congélation	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 55 Congeler rapidement des aliments cuits.

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
55.01	Préparer des aliments cuits, divisés en portions, pour le congélateur rapide.	connaissance des dimensions appropriées des contenants et des emballages, ainsi que de la capacité du congélateur rapide	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

55.02	Congeler rapidement des aliments cuits et divisés en portions.	connaissance de l'utilisation de la minuterie du congélateur rapide et des sondes thermiques aptitude à régler les températures et les durées de la congélation	congélateur à air forcé, grilles de congélateur et chariots, sondes thermiques, guide, tableaux

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 56 Entreposer des aliments dans le congélateur à air forcé.

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
56.01	Préparer pour l'entreposage des aliments cuits, divisés en portions et congelés rapidement.	connaissance des méthodes de congélation des aliments, d'étiquetage, de rotation des stocks, de contrôle des stocks et de régulation de la température	feuilles de matière plastique, couvercles en acier inoxydable, feuilles d'aluminium, ruban auto-collant, étiquettes, plumes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

56.02	Entreposer des aliments cuits et congelés dans le congélateur.	connaissance des méthodes de congélation des aliments, d'étiquetage, de rotation des stocks, de contrôle des stocks et de régulation de la température	feuilles de matière plastique, couvercles en acier inoxydable, feuilles d'aluminium, ruban auto-collant, étiquettes et plumes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 57 Choisir, décongeler partiellement et réchauffer des aliments congelés et entreposés.

Tendance : Cette méthode de traitement des aliments est utilisée dans les institutions. Cependant, on peut utiliser ce processus dans d'autres domaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
57.01	Déterminer et choisir dans le congélateur les plats préparés figurant au menu.	connaissance des principes de rotation des menus et des calendriers de production	feuilles de matière plastique, couvercles en acier inoxydable, feuilles d'aluminium, ruban auto-collant, étiquettes, plumes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

57.02	Décongeler partiellement des plats figurant au menu et provenant du congélateur.	connaissance des méthodes sécuritaires de manipulation et d'entreposage des aliments cuits aptitude à suivre les méthodes de décongélation partielle et les calendriers des menus et des stocks	armoire de décongélation partielle, four à micro-ondes, thermomètres, tableaux, calendriers des menus et des stocks

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

57.03	Réchauffer les aliments congelés et entreposés.	connaissance des températures acceptables de refroidissement et de conservation des techniques d'entreposage et de rotation des stocks, des méthodes de contrôle des stocks et des principes d'hygiène	armoire de décongélation partielle, four à micro-ondes, thermomètres, tableaux, calendriers des menus et des stocks

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
57.04	Diviser en portions et réchauffer des aliments congelés et entreposés.	connaissance des méthodes de préparation des portions et des calendriers des menus et des stocks	armoire de décongélation partielle, four à micro-ondes, thermomètres, tableaux, calendriers des menus et des stocks

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

APPENDICES

OUTILS ET ÉQUIPEMENT

affûteur
aiguisoir en acier
appareil à trancher
attendrisseur
bain-marie (cuisson)
bain-marie (réchauffement)
balance
batteurs-mélangeurs
bouilloire
casseroles
chinois
coupe-aliments
coupe-oeufs
couperet
couteau d'office
couteaux (ordinaires et spéciaux)
couteaux à zester
cuillères à mesurer
cuiseur à riz
cuisinières (au gaz et électriques)
écumoire
éplucheurs
fouet
four à micro-ondes
fourchette
fours
fours à cuisson lente
friteuse (au gaz et électrique)
fumoir
gaufrier
gril
gril de four
grille-pain
hachoir à viande
louches
marmites à fond
marmites à l'étouffée
marmites à vapeur
mélangeur
miroir
moules à mouflets
moules à pain
moules à pâtisserie
ouvre-boîte
ouvre-huîtres
passoire
pelle à tarte
pinces
planche à découper
plaques pour chariot de service
plats en argent
poêles
réchaud (à soupe)
récipients encastrables en acier inoxydable
robot
rôtissoire
rôtissoire basculante
salamandre
sauteuses
scie à ruban
spatule
spatule à sandwich
tables à vapeur
tamis
tasses à mesurer
thermomètre (réfrigérateur et aliments)
tourneur
wok

BIBLIOGRAPHIE

Bateman, John R. et Brown, Arthur L. Manual of Professional Cook Training. 3e éd. Burnaby : British Columbia Institute of Technology, 1984.

Bickel, Walter, éd. Hering's Dictionary of Classical and Modern Cookery. 16e éd. Giessen (Allemagne) : Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co., 1974.

Canadian Culinary Institute. Dacum Charts for the Food Industry. Langley : Canadian Federation of Chefs de Cuisine, s.d.

Escoffier, Auguste. The Escoffier Cook Book. 24e impression. New York : Crown, 1963.

Finance, Charles. J. Buffet Catering. 1re éd. New York : Ahrens Pub. Co., [1958]

France, Wilfred, J. International Confectioner. 1re éd. Londres : Virtue, 1968.

Gisslen, Wayne. Professional Cooking. Toronto : John Wiley & Sons, [1983]

Gringoire, Théophile et Saulnier, Louis. Le répertoire de la cuisine. Paris : Gueriny, 1983.

Lundberg, Donald E. et Kotschevak, Lendall H. Understanding Cooking. 1re éd. Amherst : University of Massachusetts, s.d.

Macilquham, Frances. Canadian Game Cookery. 1re éd. Toronto : McClelland and Stewart, [c1966]

Montagné, Prosper. Le nouveau Larousse gastronomique. Paris : Librairie Larousse, [1977?]

Pauli, Eugen. Classical Cooking The Modern Way. Agincourt : MacMillian of Canada, [1979?]

Santé et bien-être social Canada. Guide alimentaire canadien. 2e éd. Ottawa : Approvisionnements et Services Canada, 1983.

Sultan, William, J. Elementary Baking. 1re éd. New York : McGraw-Hill, 1963.

COTES EN POURCENTAGE

BLOC A **PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**

Tâche 1 Mettre en application les principes, les pratiques et les techniques de la prévention des accidents, pour faire en sorte que le travail se déroule de façon sécuritaire et sans blessures.

Tâche 2 Mettre en pratique les règles d'hygiène quotidiennement, afin de promouvoir un milieu de travail propre et hygiénique.

BLOC B **NETTOYAGE, PRÉPARATION ET CUISSON DES LÉGUMES, DES FRUITS ET DES CHAMPIGNONS**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	24	12	8	12	6	17	13	7	6	13	NV	NV	12 %

Tâche 3 Choisir, conserver et préparer les légumes, les fruits et les champignons.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	75	40	40	54	50	47	38	55	68	70	NV	NV	54 %

Tâche 4 Faire cuire les légumes, les fruits et les champignons.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	25	60	60	46	50	53	62	45	32	30	NV	NV	46 %

BLOC C **PRÉPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS-MINUTE**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	5	4	13	5	2	4	3	4	5	5	NV	NV	5 %

Tâche 5 Préparer et faire cuire les aliments congelés.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	10	35	40	40	50	40	41	40	35	59	NV	NV	40 %

Tâche 6 Reconstituer les aliments conventionnels ou cryodéshydratés.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	10	20	10	14	20	10	29	15	15	1	NV	NV	14 %

Tâche 7 Reconstituer les aliments ou les boissons en poudre.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	10	20	10	12	10	9	8	20	15	10	NV	NV	12 %

Tâche 8 Reconstituer les potages, les sauces et les sauces au jus.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	75	25	40	34	20	41	22	25	35	30	NV	NV	34 %

BLOC D PRÉPARATION DES FONDS, DES SAUCES ET DES POTAGES

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	10	14	10	12	24	9	10	12	12	9	NV	NV	12 %

Tâche 9 Préparer les fonds de base.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	5	25	15	22	40	24	18	31	22	20	NV	NV	22 %

Tâche 10 Préparer ou faire cuire des éléments d'épaississement.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	5	20	10	14	10	12	18	28	15	5	NV	NV	14 %

Tâche 11 Faire cuire les sauces de base et leurs variations.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	60	20	40	37	40	35	23	36	33	50	NV	NV	37 %

Tâche 12 Préparer les potages.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	30	35	35	27	10	29	41	5	30	25	NV	NV	27 %

BLOC E CONFECTION DES PRODUITS DE BOULANGERIE ET DES DESSERTS

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	5	10	5	7	3	7	6	9	9	12	NV	NV	7 %

Tâche 13 Préparer et faire cuire la pâte à tarte.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	9	10	30	11	5	9	8	9	10	10	NV	NV	11 %

Tâche 14 Préparer, faire cuire et décorer les gâteaux.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	10	11	7	10	5	11	4	12	14	10	NV	NV	10 %

Tâche 15 Préparer et faire cuire les pâtes levées à la levure (techniques spécialisées).

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	5	8	2	8	5	7	13	15	7	10	NV	NV	8 %

Tâche 16 Préparer et faire cuire la pâte feuilletée.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	16	8	9	10	20	19	3	5	5	5	NV	NV	10 %

Tâche 17 Préparer et faire cuire les produits à base de pâte à choux.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	10	6	24	9	10	6	10	5	5	5	NV	NV	9 %

Tâche 18 Préparer et faire cuire le pain éclair.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	5	7	2	7	5	4	9	11	2	15	NV	NV	7 %

Tâche 19 Préparer et faire cuire, lorsque cela est nécessaire, les flans et les poudings.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	5	13	6	10	10	6	14	11	10	15	NV	NV	10 %

Tâche 20 Préparer et faire cuire des produits à base de pâte brisée.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	5	7	6	6	10	9	6	6	7	0	NV	NV	6 %

Tâche 21 Préparer et faire cuire les biscuits secs et les carrés.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	10	14	12	9	5	7	1	12	8	15	NV	NV	9 %

Tâche 22 Préparer les parfaits, les bombes et les coupes.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	15	6	1	7	5	5	11	4	15	5	NV	NV	7 %

Tâche 23 Préparer des desserts (spécialités).

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	10	10	1	13	20	17	21	10	17	10	NV	NV	13 %

BLOC F **PRÉPARATION DES OEUFS ET DES PRODUITS LAITIERS**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	5	9	8	6	2	4	9	5	5	3	NV	NV	6 %

Tâche 24 Faire cuire les oeufs et les produits laitiers.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	NV	NV	100 %

BLOC G **PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES DE BOUCHERIE, DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	20	17	13	15	24	17	18	14	12	13	NV	NV	15 %

Tâche 25 Découper des carcasses partielles, désosser et parer les coupes de première et de deuxième qualité et contrôler les portions.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	10	10	20	20	35	22	10	23	12	40	NV	NV	20 %

Tâche 26 Préparer la volaille et le gibier pour la cuisson.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	10	20	20	22	15	26	32	19	30	25	NV	NV	22 %

Tâche 27 Préparer la farce et le hachis pour le petit et le gros gibier et la volaille.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	40	10	20	18	15	17	20	13	13	10	NV	NV	18 %

Tâche 28 Faire cuire la viande, la volaille et le gibier.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	40	60	40	40	35	35	38	45	45	25	NV	NV	40 %

BLOC H **PRÉPARATION ET CUISSON DU POISSON, DES CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES**

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	20	12	12	13	15	13	8	9	12	13	NV	NV	13 %

Tâche 29 Préparer le poisson, les crustacés et les mollusques.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	25	15	20	24	30	29	30	23	25	20	NV	NV	24 %

Tâche 30 Apprêter le poisson, les crustacés et les mollusques.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	25	10	15	19	30	22	16	14	25	15	NV	NV	19 %

Tâche 31 Faire cuire le poisson, les crustacés et les mollusques.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	25	35	40	32	30	34	24	38	30	30	NV	NV	32 %

Tâche 32 Préparer le poisson, les crustacés et les mollusques pour le service.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	25	40	25	25	10	15	30	25	20	35	NV	NV	25 %

BLOC I **PRÉPARATION DES ALIMENTS FROIDS ET DES BUFFETS**

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	8	6	10	10	8	9	10	10	12	13	NV	NV	10 %

Tâche 33 Préparer la salade verte et les salades composées.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	5	20	18	14	5	12	16	17	10	25	NV	NV	14 %

Tâche 34 Combiner les ingrédients pour préparer des sauces froides, des assaisonnements à salade et des variations.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	5	10	5	10	10	15	8	10	10	15	NV	NV	10 %

Tâche 35 Préparer les salades composées.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	5	10	5	9	5	16	8	10	8	10	NV	NV	9 %

Tâche 36 Préparer les amuse-gueule et les hors-d'oeuvre froids.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	20	15	6	14	25	15	8	10	14	10	NV	NV	14 %

Tâche 37 Trancher, découper et disposer les viandes froides, les poissons, les crustacés et les mollusques.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	10	10	6	10	10	8	11	13	13	10	NV	NV	10 %

Tâche 38 Confectionner les gelées, les aspics et les mousses.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	30	5	2	8	10	4	3	6	11	5	NV	NV	8 %

Tâche 39 Préparer les sandwichs chauds et froids.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	5	15	8	12	15	9	19	15	8	15	NV	NV	12 %

Tâche 40 Servir les fromages et les produits laitiers.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	5	10	7	10	15	11	12	10	13	5	NV	NV	10 %

Tâche 41 S'acquitter des fonctions ayant trait à un buffet.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	15	5	43	13	5	10	15	9	13	5	NV	NV	13 %

BLOC J BOISSONS

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	1	2	2	2	2	1	3	1	2	0	NV	NV	2 %

Tâche 42 Préparer des boissons chaudes et froides.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	100	100	100	100	100	100	100	100	100	0	NV	NV	100 %

BLOC K PRÉPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS FARINEUX ET DES CÉRÉALES

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	1	8	9	7	6	9	6	7	9	6	NV	NV	7 %

Tâche 43 Faire cuire le riz.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	35	22	37	25	15	34	21	28	27	5	NV	NV	25 %

Tâche 44 Faire cuire les céréales pour le petit déjeuner.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	15	28	15	14	15	7	11	14	13	10	NV	NV	14 %

Tâche 45 Préparer et faire cuire les pâtes alimentaires.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	35	25	24	34	30	46	34	33	47	30	NV	NV	34 %

Tâche 46 Préparer divers plats pour le petit déjeuner.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	15	25	24	27	40	13	34	25	13	55	NV	NV	27 %

BLOC L NUTRITION DE BASE

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	1	4	4	4	3	4	6	6	6	1	NV	NV	4 %

Tâche 47 Connaître les produits alimentaires du point de vue de la valeur nutritive, de la préparation, de la conservation et de leur importance pour la santé.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	50	50	60	53	50	51	60	55	42	60	NV	NV	53 %

Tâche 48 Connaître les questions actuelles concernant la santé, la planification des menus et la modification des recettes.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	50	50	40	47	50	49	40	45	58	40	NV	NV	47 %

BLOC M MÉTHODES DE CUISSON ET DE RÉFRIGÉRATION

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	0	5	4	2	3	4	10	5	6	NV	NV	4 %

Tâche 49 Choisir et réchauffer les aliments cuits entreposés.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	0	100	100	100	100	100	100	100	100	NV	NV	100 %

BLOC N **PRÉPARATION, CUISSON ET ENTREPOSAGE DES ALIMENTS POUR LE REFROIDISSEMENT RAPIDE**

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	1	1	3	3	3	4	6	5	6	NV	NV	3 %

Tâche 50 Connaître les principes de la cuisson et de la réfrigération.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	0	26	21	40	30	21	30	15	5	NV	NV	21 %

Tâche 51 Préparer et faire cuire des aliments pour le refroidissement rapide.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	40	5	22	20	7	3	22	32	50	NV	NV	22 %

Tâche 52 Refroidir rapidement les aliments cuits.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	20	0	5	5	3	3	8	3	5	NV	NV	5 %

Tâche 53 Entreposer des aliments refroidis rapidement.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	0	21	10	5	5	16	8	10	5	NV	NV	10 %

Tâche 54 Connaître les méthodes de cuisson et de congélation.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	0	26	11	5	23	11	8	15	5	NV	NV	11 %

Tâche 55 Congeler rapidement des aliments cuits.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	20	0	7	5	7	3	5	5	5	NV	NV	7 %

Tâche 56 Entreposer des aliments dans le congélateur à air forcé.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	20	13	9	5	4	4	8	10	5	NV	NV	9 %

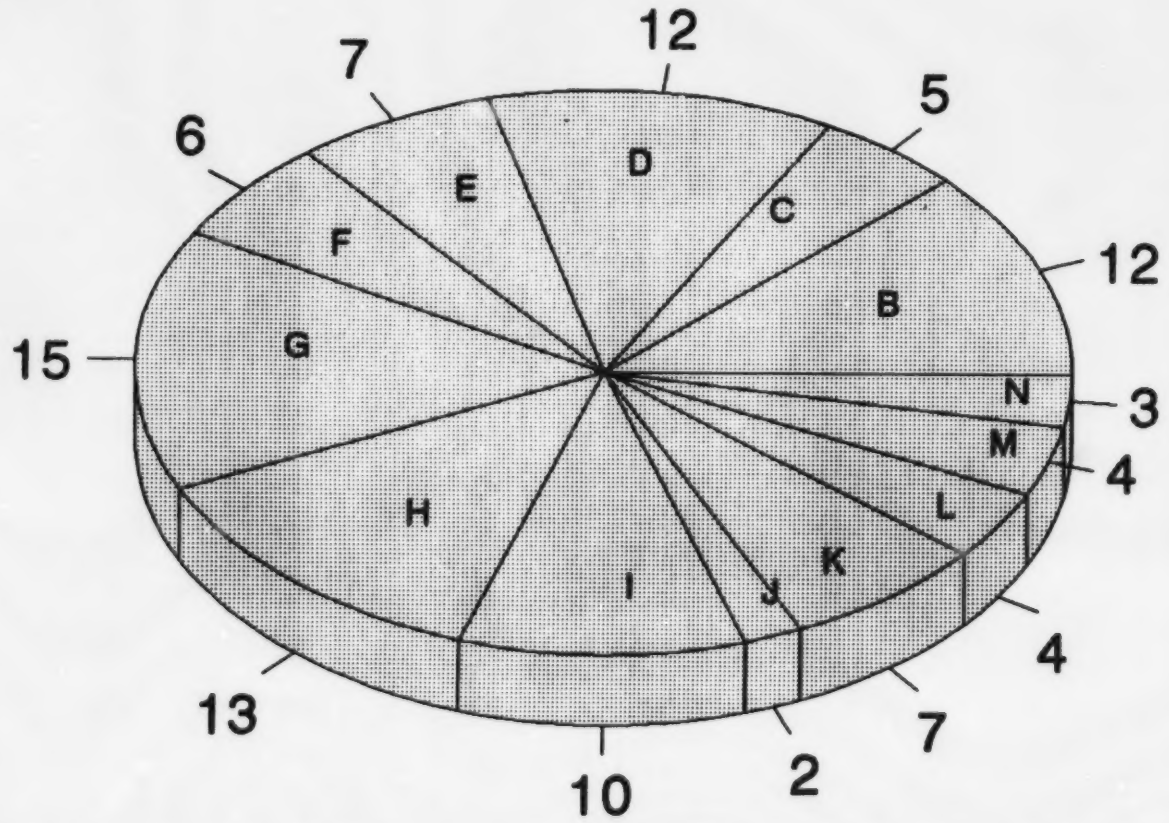
Tâche 57 Choisir, décongeler partiellement et réchauffer des aliments congelés et entreposés.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	0	0	9	15	15	21	39	11	10	20	NV	NV	15 %

POURCENTAGES DES BLOCS*

Cuisinier

Les valeurs sont en %.



*Pourcentage du temps nécessaire aux travailleurs, sur une base nationale, pour accomplir toutes les tâches d'un bloc, pendant une année, en tenant compte de leur complexité (importance et difficulté).

TITRES DES BLOCS

A	PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**
B	NETTOYAGE, PRÉPARATION ET CUISSON DES LÉGUMES, DES FRUITS ET DES CHAMPIGNONS
C	PRÉPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS-MINUTE
D	PRÉPARATION DES FONDS, DES SAUCES ET DES POTAGES
E	CONFECTION DES PRODUITS DE BOULANGERIE ET DES DESSERTS
F	PRÉPARATION DES OEUFS ET DES PRODUITS LAITIERS
G	PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES DE BOUCHERIE, DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER
H	PRÉPARATION ET CUISSON DU POISSON, DES CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES
I	PRÉPARATION DES ALIMENTS FROIDS ET DES BUFFETS
J	BOISSONS
K	PRÉPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS FARINEUX ET DES CÉRÉALES
L	NUTRITION DE BASE
M	MÉTHODES DE CUISSON ET DE RÉFRIGÉRATION
N	PRÉPARATION, CUISSON ET ENTREPOSAGE DES ALIMENTS POUR LE REFROIDISSEMENT RAPIDE

** Toutes les tâches associées à la sécurité sont communes à toutes les professions et forment un bloc obligatoire. Conséquemment, celles-ci ne sont pas cotées et elles n'apparaissent pas sur le tableau.